อนุสรณ์

งานฌาปนกิจศพ

นางตลอดไตรภพ

(เบื่อน สุขุมนาค)

สถาน วัดประยูรวงศาวาส

วันอาทิตย์ที่ 22 กรกฎาคม 2516

นางตลอด ไตรภพ

(เบือน สุขุมนาค)

ชาตะ 25 ก.ย. 2436

มรณะ 12 ก.พ. 2516



คำนำ

ในการฌาปนกิจศพ นางตลอดไตรภพ (เปือน สุขุมนาค) ณ วัดประยูรวงศ ในวันที่ 22 กรกฎาคม 2516 เจ้าภาพเห็นควรจะได้พิมพ์หนังสือขึ้นสักเล่มหนึ่งเพื่อเป็นอนุสรณ์แจกแก่บรรดาญาติ มิตร และท่านผู้มีเกียรติที่มาในงาน เนื่องจากนางตลอดไตรภพ (เปือน สุขุมนาค) สืบเชื้อสายมาจาก สกุล "บุนนาค" ซึ่งต้นสกุลเป็นชาวอาหรับ จึงได้จัดพิมพ์ เรื่อง ต้นสกุลบุนนาค "เฉกอะหมัด" และ ตำราอาหารอิสลามที่มีความนิยมกันโดยทั่วไป ขึ้นเป็นบรรณานุสรณ์ เล่มนี้

ขออุทิศคุณค่าแห่งความดีของหนังสือเล่มนี้ให้แก่นางตลอดไตรภพ (เปือน สุขุมนาค) ผู้จากไปโดยไม่มีวันกลับมาอีก

เจ้าภาพ

ประวัติ

นางตลอดไตรภพ (เบือน สุขุมนาค) เกิดเมื่อวันอังคารที่ 25 กันยายน 2436 ที่จังหวัดจันทบุรี เป็นบุตรพระยาวิชยาธิบดี (แบน บุนนาค) และคุณหญิงพร้อม วิชยาธิบดี มีพี่น้องทั้งหมด 7 คน คือ

1. คุณหญิงวิเศษฤาไชย (เริ่ม อิศรางกูร ณ อยุธยา) ภริยาพระยาวิเศษฤาไชย (มล. เจริญ อิศรางกูร ณ อยุธยา)
2. นายเบียร บุนนาค (ถึงแก่กรรม)
3. นางวิจารณ์คาวี (แบงก์ บุนนาค) ภริยาขุนวิจารณ์-คาวี (นุ่ม บุนนาค) (ถึงแก่กรรม)
4. นางสาวเบต บุนนาค (ถึงแก่กรรม)
5. นางประคอง ชูโต ภริยา พ.ต. แถม ชูโต
6. นายภุชชงค์ บุนนาค (ถึงแก่กรรม)
7. นายไพบูลย์ บุนนาค

นางตลอดไตรภพ (เบือน สุขุมนาค) ถึงแก่กรรม เมื่อวันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2516 ด้วยโรคชรา คำนวนอายุได้ 79 ปี 4 เดือนกับ 17 วัน

คำไว้อาลัย

คุณเบือน

ประวัตินางตลอดไตรภพ (เบือน สุขุมนาค) มีเชื้อสายวงศ์ตระกูลสืบเนื่องเป็นอนุสนธิมาอย่างไร เจ้าภาพได้รวบรวมบรรทึกไว้โดยพิสดารส่วนหนึ่งแล้ว ในที่นี้ไม่จำต้องนำมาเขียนให้ซ้ำกัน

ข้าพเจ้าเคยเรียกผู้ตายว่า "คุณเบือน" ในฐานเป็นหลานที่ข้าพเจ้ารู้จักและเอ็นดูรักมาตั้งแต่อยู่ในวัยรุ่น เพราะเธอได้ติดตามท่านเจ้าคุณบิดาเข้ามาอยู่กรุงเทพ ฯ สมัยหนึ่งนานมาแล้ว ระหว่างที่ท่านมามีภาระกิจจัดการเดินเรือระหว่างกรุงเทพ ฯ กับจันทบุรี หลังจากท่านได้ออกจากราชการตำแหน่งข้าหลวงเทศาภิบาลมณฑลจันทบุรีแล้วได้ไปมาพักอยู่ในกรุงเทพ ฯ

เมื่อคุณเบือนเป็นสาวอายุสมควรแก่การครองเรือน ได้แต่งงานกับหลวงตลอดไตรภพ (สาทส์ สุขุมนาค) หลวงตลอด ฯ เป็นตำรวจภูธรต้องไปรับตำแหน่งหน้าที่ตามจังหวัดต่าง ๆ คุณเบือนก็ติดตามสามีไปด้วย ท่องเที่ยวไปตามหัวเมืองที่สามีไปรับราชการ ข้าพเจ้าไปพบเธอครั้งหนึ่ง ระหว่างที่สามีของเธอเป็นผู้บังคับการตำรวจ ฯ อยู่ที่เมืองนครศรีธรรมราช ในระหว่างที่

ข้าพเจ้าเป็นผู้ช่วยอธิบดีกรมบัญชีกลาง ได้ออกไปตรวจราชการคลังที่จังหวัดนั้น ได้รับการต้อนรับจากเธอเป็นอย่างดี

มีเกร็ดเล่าว่าหลวงตลอดฯ และคุณเบือนเป็นที่รักนับถือของข้าราชการและสังคมเพื่อนฝูงในจังหวัดนั้นเป็นอันมาก คุณเบือนเป็นที่รู้จักรักใคร่ของบรรดามิตรสหายก็เพราะได้รับการยกย่องว่าเธอทำอาหารคาวหวานมีฝีมือดีหาตัวจับยาก ธรรมดาในวงเพื่อนฝูงพบปะสมาคมกันมีการเลี้ยงอาหารเรื่องกินเป็นงานขึ้นหน้า ข้าราชการหัวเมืองมีสโมสรและวงการสังคมชุมนุมวิสาสะพบปะติดต่อกัน แต่ละสมาคมที่มีการเลี้ยงดูกันเป็นเครื่องนำมิตรภาพ กล่าวขวัญเป็นที่รู้กันทั่วไปว่า คุณเบือนมีฝีมือในการปรุงอาหารก็พากันไปขอให้ทำกับข้าวกับปลาจนปรากฏว่าเธอไปอยู่ที่ไหนก็นำ "ครัวใหญ่" ไปปรากฏตัวที่นั่น ดังนั้นสังคมในจังหวัดที่เธอไปอยู่ จึงรู้จักชอบพอยกย่องว่าเป็นผู้มีฝีมือเด่นในการปรุงอาหาร ได้ชื่อว่าเป็นผู้มีเสน่ห์ "ปลายจวัก" ของสามี ยกย่องเป็นคุณสมบัติประจำตัว ซึ่งสมัยนี้หาแม่บ้านเช่นนี้หายาก

ฝีมือทำอาหารได้รสโอชะของคุณเบือน บรรดาญาติมิตรใกล้ชิดย่อมรู้กันทั่วไปว่ามีประวัติอนุสนธิน่าตื่นเต้นสืบเนื่องมาจากสมัยหนึ่ง เมื่อฝรั่งเศสเข้ามามีอิทธิพลในประเทศไทยหลังจาก

เฉือนอาณาเขตต์ดินแดนบางส่วนได้แล้ว ยังแสดงอำนาจบาตรใหญ่ยึดครองเมืองจันทบุรีไม่ออกไป ซึ่งขณะนั้นเราก็ต้องทำหน้าที่อย่างชมชื่นเอาอกเอาใจข้างเดียว เผอิญขณะนั้นบิดาคุณเบือนเมื่อยังมีตำแหน่งเป็นปลัดเมืองจันทบุรี ได้มีส่วนแสดงปรีชาสามารถดำเนินนโยบายผ่อนผันสั้นยาวกับข้าหลวงฝรั่งเศสซึ่งตั้งกองทหารอยู่ที่นั่น ให้ศัตรูเห็นอกเห็นใจทำความสนิทสนมไปมาหาสู่ผูกมิตรส่งเสียอาหารการกินติดต่อระหว่างกันและกันเป็นโอกาสให้เด็ก ๆ ลูกหลานข้าราชการได้เข้าครัวเรียนรู้การปรุงอาหารทั้งฝรั่งและไทยฝึกฝนการครัวตามตำหรับฝรั่งเศสเป็นความรู้ติดตัวมา.

เกร็ดที่เป็นเรื่องขำ เล่าถึงคุณเบือนที่ล้อเลียนกันระหว่างญาติและเพื่อนฝูงของเธอจะนำมาเล่าเรื่องขบขับไว้ในที่นี้พอเป็นการรำลึกถึง เนื่องจากคุณเบือนเป็นคนอ้วนร่างใหญ่ ไปแต่งงานกับตำรวจซึ่งเผอิญมีรูปร่างอ้วนใหญ่ไม่แพ้กัน เล่ากันว่ากาลวันหนึ่งสามีภรรยานั่งรถม้าออกจากบ้านไปด้วยกัน ระหว่างทางยังไม่ทันถึงสถานที่ที่ตั้งใจจะไป รถหักลงกลางคัน ว่ากันว่าต้นเหตุทานน้ำหนักคุณหลวงคุณนายไม่ไหว เมื่อรถพังลงกลางคันสองผัวเมียก็หัวเราะลงจากรถต้องเดินไปแต่โดยไม่มีบาดเจ็บอันใด เหตุที่ว่ารถหักกลางคัน คนชั้นหลังอาจไม่ทราบว่ารถนั้น

เป็นรถอะไร ทำไม "หักกลางคัน" และผู้นั่งก็ไม่มีบาดเจ็บ ขอเล่าแทรกตรงนี้ว่า รถที่สองสามีภรรยานั่งไปนั้นเขาเรียกว่า "รถกูบ" เทียมม้าเดี่ยวหรือคู่ซึ่งเป็นพาหนะใช้อยู่ในนครกรุงเทพ ฯ สมัยยังไม่มีรถยนต์ดาดดื่นเช่นปัจจุบันนี้เมื่อมีรถยนต์เข้ามาแทนที่ก็รุรถจำพวกนี้ออกไปใช้ตามหัวเมือง มีอยู่ในจังหวัดเหนือและทางปักษ์ใต้บางจังหวัด รถกูบมีที่นั่งคนขับยกลอยสูงเป็นที่นั่งสารถีถือบังเหียนและแซ่ตีม้าเป็นตอนหน้า ตัวรถเอวคอดเป็น 2 ตอนเป็นที่นั่งคนใช้ทอดเท้าตรงข้ามกับผู้นั่งพนักหลังติดกับกูบหลังคากันแดดกันฝนเปิดปิดได้ ที่ว่ารถหักกลางคันนั้นก็คือเดาะหักกลางระหว่างเอวคอดที่ห้อยเท้าระหว่างที่นั่งของนายกับคนใช้ ตรงชานระหว่างตอนหน้ากับตอนหลังของรถ ซึ่งต่ำเตี้ยก้าวขึ้นลงสดวก ที่นำมาเล่ากันเรื่องล้อเลียนคนอ้วนรวมน้ำหนักกันเข้าถึงกับทำให้ยานบรรทุกพังก็ได้

คุณเบือนมีนิสัยใจคอดีสนทนาพูดจาตลกคะนองเล่าเรื่องอะไร ๆ แม้เรื่องธรรมดา ๆ ก็เล่าเป็นเรื่องชวนหัวน่าฟังตลกขบขันด้วยปฏิภาณ นั่งที่ไหนพี่น้องญาติสนิทชิดชอบรุมล้อมฟังเรื่องที่สรรนำมาเล่า จึงมีพี่ ๆ น้อง ๆ หลงคารมย์ด้วยความรักนับถือคุณเบือนเป็นบุคคลน่ารัก เข้าที่ไหนเข้าได้มิได้มีใครรังเกียจทั้งเด็กทั้งผู้ใหญ่

เมื่อคุณเบือนได้ย้ายภูมิลำเนามาอยู่ในกรุงเทพมหานคร ตำบลถนนเจ้าตากสิน ธนบุรี ญาติ ๆ พี่ ๆ น้อง ของคุณเบือนก็ได้ไปมาหาสู่อยู่เสมอ แม้ตอนปลายแห่งชีวิตที่เธอป่วยไปไหนมาไหนไม่ได้ บรรดาญาติก็ได้ไปเยี่ยมเยียนด้วยความรักนับถือ

คุณเบือนระหว่างมีชีวิตอยู่เป็นผู้ใจบุญสุนทานสร้างกุศล ทำบุญทำทานตามอัตตภาพที่สามารถทำได้ เป็นที่เคารพนับถือแก่เพื่อนบ้านทั่วกัน

ขอบุญกุศลที่เธอได้บำเพ็ญไว้ และบุญกุศลที่อยู่หลังได้บำเพ็ญศพเปตพลีจงเป็นอานิสงค์เสริมส่งให้วิญญาณอันบริสุทธิ์ของคุณเบือนสู่สุขคติสถานในสัมปรายภพชั่วนิรันดร์.

วันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๑๖.

[signature]

ลำดับสกุลบุนนาค

1. เจ้าพระยาบวรราชนายก (เฉกอหมัด)
2. เจ้าพระยาอภัยราชา (ชื่น)
3. เจ้าพระยาชำนาญภักดี (สมบุญ)
4. เจ้าพระยาเพ็ชรพิไชย (ใจ)
(ท่านผู้นี้เปลี่ยนศาสนาอิสลามมาถือพุทธศาสนา)
5. เจ้าพระยาอรรคมหาเสนา (เสน)
6. เจ้าพระยาอรรคมหาเสนา (บุนนาค)

สมเด็จพระรูปศิริโสภาคย์มหานาคนารี
- เจ้าคุณพระราชพันธ์ (นวล)
- สมเด็จพระอมรินทราบรมราชินี (ในรัชกาลที่ 1)
- เจ้าคุณพระไอยิกาชูโต (ต้นสกุลชูโต)

เจ้าพระยาอรรคมหาเสนา (บุนนาค) — เจ้าคุณพระราชพันธ์ (นวล)

สมเด็จพระยาบรมมหาประยูรวงศ์ (ดิศ)
|
พระยาอภัยสงคราม (นกยูง)
|
พระยาอัครราชนารถภักดี (หวาด)
|
พระยาวิชยาธิบดี (แบบ)
|
นางตลอดไตรภพ (เบือน)

เจ้าภาพขอกราบขอบพระคุณ

คุณหญิงโสภาพรรณ โกมารกุลมนตรี

คุณสุวัฒนา เพชรทองคำ

นายกสมาคมสตรีไทยมุสลิมแห่งประเทศไทย

และเจ้าของตำรับอาหารทุกท่าน

เณกอะหมัด

ฉบับของ

พระยาโกมารกุลมนตรี

เฉกอะหมัด

คนที่มีกำเนิดอย่างมนุษย์ธรรมดา ไม่ใช่จากดอกบัวหรือผอบหรืออะไรพวกนั้น ต้องนับว่าเป็นผู้มีสกุล คำว่าสกุลที่เราใช้กันนี้ มาจากคำ กุล ในภาษาบาลี หรือคำ สกุล ในภาษาสันสกฤต แปลว่า วงศ์ หรือ พันธุชน หรือญาติ หรือฝูงชนซึ่งเกิดร่วมชาติกัน คนทุกคนจึงเป็นผู้มีสกุล และทุกคนเป็นกุลบุตรหรือกุลธิดาเหมือนกันทั้งนั้น เขามักจะกล่าวกันว่า คนนั้นเกิดในสกุลเก่า คนนี้เกิดในสกุลใหม่ แต่อันที่แท้นั้นสกุลทุกสกุลจะว่าเก่าทั้งนั้นก็ได้ หรือจะว่าใหม่ทั้งนั้นก็เห็นจะถูกที่ว่าเก่าทั้งนั้นก็ได้นั้น เพราะสกุลที่นึกกันว่าใหม่ ที่แท้เป็นสกุลที่ต่อเนื่องมาจากสกุลเก่าแต่เจ้าของสกุลไม่ทราบว่ามาจากสกุลใด เลยตั้งวงศ์กันขึ้นใหม่ ที่ว่าใหม่ทั้งนั้นก็ถูกนั้น เพราะคนไทยเพิ่งมาใช้นามสกุลกันขึ้นเมื่อแผ่นดินสมเด็จพระมงกุฎเกล้า ฯ นี้เอง คำว่าสกุลเก่ากับสกุลใหม่ มีความหมายต่างกันเพียงว่าสกุลเก่านั้นเป็นสกุลซึ่งบุตรหลานเหลนรู้จักชื่อบรรพชนของตนย้อนขึ้นไปได้หลายชั่วคน ส่วนสกุลใหม่นั้นเป็นสกุลซึ่งบุตรหลานเหลนรู้จักชื่อบรรพบุรุษและบรรพสตรีของตนย้อนขึ้นไปได้น้อยชั่วคน ธรรมชาติของคนเรานั้น ถ้ายิ่งไม่ตั้งใจจดจำ

ด้วยแล้ว พอเวลานานเข้าคนเกิดมาภายหลังก็ลืมคนที่ตายไปก่อน ๆ สกุลซึ่งคนชั้นหลังจะรู้จักชื่อคนชั้นก่อนได้จึงต้องเป็นสกุลซึ่งคนชั้นก่อนมีชื่อเสียงมาแล้ว บุตรหลานเหลนจึงจดจำกันไว้ได้

ในวงศ์เฉกอะหมัดนั้น คนชั้นหลังไม่ใช่แต่รู้จักชื่อคนชั้นก่อนอย่างเดียว ยังซ้ำจดจำประวัติเรื่องราวของคนชั้นก่อนไว้ได้ด้วย ที่จำกันได้ดีก็เพราะเชื้อสายของท่านเฉกอะมัดได้ทำชื่อเสียงต่อเนื่องกันยืดยาวอย่างที่กล้ากล่าวได้ว่า ไม่มีวงศ์ใดเหมือนพวกนี้ได้ครองตำแหน่งเสนาบดี อันถือกันว่าเป็นตำแหน่งสูงสุดในราชการแผ่นดินตลอดมาโดยไม่มีเว้นสักชั่วคนเดียว นับแต่แผ่นดินสมเด็จพระเจ้าทรงธรรมแห่งกรุงศรีอยุธยามาถึงกาลบัดนี้ อันเป็นเวลาถึง 337 ปี

ความเดิมในฉบับของเจ้าพระยาทิพากรวงศ์ (ขำ) นั้นว่า "เดิมท่านเศรษฐีแขกสองคนพี่น้อง เป็นแขกชาติมะหน่ และเป็นชาวเมืองกุนี ในแผ่นดินอาหรับ ท่านผู้พี่ชื่อเฉกอะ-หมัด ท่านผู้น้องชื่อ มหะมัดสะอิด สองคนพี่น้องเป็นหัวหน้าพ่อค้าใหญ่ฝ่ายแขกทั้งปวง ท่านทั้งสองนั้นเป็นต้นเหตุ พาพวกลูกค้าแขกชาติมะหน่ คือแขกเจ้าเซ็น เข้ามาตั้งห้างค้าขายอยู่ในกรุงศรีอยุธยาสยามประเทศในเมื่อ

จุลศักราช 964 ปีขานจัตวาศก เมื่อต้นแผ่นดินพระบาทสมเด็จพระเจ้าบรมราชาทรงธรรมมหาประเสริฐ ซึ่งเป็นพระเจ้าแผ่นดินที่ 22 พระองค์ในกรุงเทพพระมหานครบวรทวาราวดีศรีอยุธยาโบราณ"

อันรายละเอียดแห่งข้อความตอนนี้ ท่านเจ้าพระยาทิพากรวงศ์มิได้ยืนยันว่าท่านทราบมาอย่างถูกต้อง ท่านอ้างว่าท่านอาศัยข้อความตามจดหมายเหตุของพระยาวรเทศ (เถื่อน) และว่าพระยาวรเทศก็ได้มาจากจดหมายเหตุของพระยาจุฬาราชมนตรี (เชน) อีกทอดหนึ่ง คำและความบางตอนนี้ยังเคลือบคลุมอยู่บ้าง

ข้อที่ว่าท่านเฉกอะหมัดเป็นชาวเมืองกุนีในแผ่นดินอาหรับก็เป็นข้อที่ทำให้ฉงน เพราะในแผนที่ของดินแดนอาหรับไม่ปรากฏว่ามีเมืองใดชื่อกุนี ได้ลองถามแขกดูหลายคนก็ไม่มีใครรู้จัก ถ้าจะว่าท่านผู้จดหมายเหตุฟังสำเนียงมาผิด ก็น่าจะมีเมืองใดเมืองหนึ่งในประเทศนั้น ซึ่งอ่านออกเสียงคล้ายกุนี แต่นี่ไม่มีเสียเลยทีเดียว มีทางที่พอจะเป็นได้อยู่ก็แต่สมัยนั้นอาจมีเมืองชื่อกุนี และคงเป็นเมืองเล็กเต็มที ซึ่งต่อมาถูกยุบลงทำนองเดียวกับเมืองอินทร์เมืองพรหมของเราที่กลายเป็นอำเภอไป หรือมิฉะนั้นก็เมืองนั้นถูกเปลี่ยนชื่อเป็นอื่นไปเสียแล้ว

ความที่ว่าท่านเฉกอะหมัดเข้ามาตั้งห้างค้าขายอยู่ในกรุงศรีอยุธยา เมื่อจุลศักราช 964 ต้นแผ่นดินสมเด็จพระเจ้าทรงธรรมนั้น ก็อีกแห่งหนึ่งเป็นข้อความซึ่งถ้าอ่านแต่เผิน ๆ แล้วอาจชวนให้เข้าใจไปได้ว่าท่านเฉกอะหมัดเพิ่งเข้าในปีนั้นเอง ซึ่งความจริงคงไม่เป็นเช่นนั้น เพราะพระเจ้าทรงธรรมเสวยราชเมื่อปีพุทธศักราช 2145 (คือจุลศักราช 964) ท่านเฉกอะหมัดเป็นเจ้าพระยาเมื่อพุทธศักราช ๒๑๔๖ ที่เข้ามาเมืองไทยปีเดียวก็ได้เป็นเจ้าพระยาเสนาบดีนั้น เหลือที่จะเป็นไปได้ ต่อเมื่ออ่านความตอนนี้โดยพิเคราะห์จึงเห็นได้ว่าท่านผู้จดหมายเหตุไว้ ประสงค์ให้เข้าใจว่าในเวลาต้นแผ่นดินสมเด็จพระเจ้าทรงธรรมนั้น ท่านเฉกอะหมัดมีห้างค้าขายเป็นปึกแผ่นอยู่แล้ว คำว่าเข้ามา ที่ใช้ตรงนี้ ไม่ได้หมายความว่าเพิ่งเข้ามา ดังนี้จึงไม่มีทางที่จะทราบได้ว่าท่านเฉกอะหมัดเข้ามาในเมืองไทยเมื่อปีใด นอกจากจะต้องสันนิฐานเอาตามเหตุผล

ก่อนที่จะอ่านประวัติวงศ์เฉกอะหมัด ท่านผู้อ่านที่ยังไม่ทราบ น่าจะทราบไว้เป็นเครื่องประดับความรู้ด้วยว่าภูมิฐานบ้านเมืองเดิมและศาสนาเดิมของพวกวงศ์เฉกอะหมัดเป็นอย่างไร

อาหรับ อันเป็นบ้านเมืองเดิมของท่านเฉกอะหมัดนั้นอยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ของทวีปอาเซีย เป็นแผ่นดินยื่นออกไป

ในมหาสมุทรอินเดีย และอยู่ในระหว่างทะเลแดงกับอ่าวเปอร์เซีย ทางแถบตะวันตก คือแถบทะเลแดง พื้นที่เป็นหินเป็นเขา นอกนั้นพื้นที่ส่วนมากเป็นทราย ส่วนโดยมากของดินแดนอันนี้ ฝนไม่ใคร่ตก มีทะเลทรายกว้างใหญ่เป็นอันมาก แม่น้ำและทะเลสาปเป็นของหายากในอาหรับ อากาศร้อนและแห้ง แต่บางแห่งถึงฤดูหนาวก็หนาวจัด การเพาะปลูกทำกันได้แต่ในแดนที่มีฝน และในแดนเหล่านี้เท่านั้นที่พลเมืองอยู่ประจำถิ่น ในแดนที่ไม่มีฝนคนได้อาศัยน้ำแต่จากบ่อตาน้ำกลางทะเลทราย ซึ่งเรียกกันว่า โอสิส บ่อน้ำเหล่านี้มักมีต้นปาล์มขึ้นรอบ ๆ ซึ่งพวก คาราแวน เดิน ทางผ่าน ไปมา ได้หยุด อาศัย น้ำและ พัก ร้อน เพราะความกันดารนี้คนเป็นจำนวนมากจึงเป็น เบนดูอิน อยู่เต๊นและเร่ย้ายไปตั้งเต๊นอยู่ที่โน่นบ้างที่นี่บ้าง ไม่มีภูมิลำเนาเป็นหลักแหล่งประจำที่

เมืองสำคัญแก่ศาสนามีอยู่ ๒ เมือง คือ

๑. เมกกะ เป็นเมืองเกิดของมหะหมัด และมีสถานศักดิ์สิทธิ์เรียกว่า กาบาห์ อันเป็นที่เก็บก้อนศิลาสีดำ ซึ่งกล่าวกันว่าตกลงมาจากฟ้า พวกโมสเลมจะเป็นนิกายใดก็ตาม จะเป็นหะยีได้ก็ต่อเมื่อได้ไปเมกกะ และได้ทำพิธีสักการะที่สถานศักดิ์สิทธิ์นี้แล้ว

๒. เมดินา (เดิมชื่อจะเทรบ) เป็นราชธานีของมหะหมัดเมื่อทรงราชและเป็นที่ฝังศพของท่านศาสดา

เจ้าเซ็น หลักศาสนาของมหะหมัดนั้นว่า มีพระผู้เป็นเจ้าองค์เดียว คืออัลลาห์ ไม่ว่าอะไรทั้งหมดต้องสุดแล้วแต่พระผู้เป็นเจ้าองค์นั้นจะบันดาล และโองการของอัลลาห์เป็นโองการอันสิทธิ์ขาด เพราะเหตุนั้นปวงชนต้องยอมตนคล้อยตามศาสนานี้จึงได้ชื่อว่าอิสลาม อันแปลว่าการยอม ผู้ที่นับถือศาสนาได้ชื่อว่าโมสเลม (ฝรั่งเรียกเพี้ยนเป็น มุสซุลแมน) แปลว่าบุคคลผู้ยอมแล้ว พวกโมสเลมนั้นแยกกันเป็นสองนิกาย คือสุหนี่ (หรือ สุนนิต) นิกาย 1, ชิอา (หรือชิอิต) นิกาย 1, แขกที่เราเรียกว่า เจ้าเซ็น นั้นคือพวกโมสเลมนิกายชิอา แต่เพื่อให้เข้าใจชัดเจน จะอธิบายละเอียดออกไปอีกสักหน่อย

การที่ต้องแยกกันออกเป็นสองนิกายโดยไม่มีทางปรองดองกันได้เลยเช่นนี้ เพราะปัญหาเรื่องตำแหน่งกาลีฟเป็นต้นเหตุ

มหะหมัดนั้นเป็นทั้งศาสดาและเจ้าแผ่นดิน เมื่อองค์เองดับขันธ์ไปแล้ว อาบูเบกระสหายและอัครสาวกได้ขึ้นครองราชเป็นกาลิฟ และเมื่ออาบูเบกระสิ้นพระชนม์แล้ว สหายและอัครสาวกอีกคนหนึ่งชื่อโอมาร ก็ขึ้นเป็นกาลิฟโอมารครองราชสมบัติอยู่ได้ราว ๑๐ ปี ถูกชาวเมืองกูฟาปลงพระชนม์

ตอนนี้เป็นตอนที่พวกโมสเลม เริ่มแยกกันออกเป็นสองนิกาย คือเมื่อตำแหน่งกาลิฟว่างลง ก็เกิดเป็นปัญหากันขึ้นว่าใครควรเป็นกาลิฟ พวกหนึ่งเห็นว่าตำแหน่งกาลิฟนั้นเป็นตำแหน่งศักดิ์สิทธิ์ควรได้แก่เชื้อวงศ์มหะหมัด และเชื้อวงศ์มหะหมัดในเวลานั้นก็มีอยู่คือ อาลี ผู้เป็นพระญาติของมหะหมัด และซ้ำยังได้ แฟติมา ธิดาของมหะหมัดเป็นชายาด้วย อาลีเป็นผู้ควรแก่ตำแหน่งกาลิฟโดยแท้ แต่อีกพวกหนึ่งมีความเห็นไปในทางประชาธิปตัย ว่าตำแหน่งกาลิฟนั้นไม่ควรจำกัดอยู่จำเพาะแต่ในเชื้อวงศ์ของมหะหมัดเท่านั้น โมสเลมคนใดมีคนนิยมมากคนนั้นก็ควรเป็นกาลิฟได้ และพวกนี้เห็นว่าโอทแมน พ่อค้าคนหนึ่งในเมกกะควรเป็นกาลิฟ

พวกของโอทแมนมากกว่า และยังซ้ำได้นางอาเยชาพระ-สนมคนของมหะหมัดเป็นผู้สนับสนุนช่วยเหลือด้วย โอทแมนจึงได้เป็นกาลิฟ

อันคัมภีร์ของศาสนาอิสลามนั้นมีสองคัมภีร์ คัมภีร์หนึ่งชื่อโกระอาน (โกหร่าน) ข้อความถ้อยคำทั้งปวงในคัมภีร์นั้นถือกันว่าเป็นข้อความถ้อยคำของ อัลลาห์พระเป็นเจ้า ซึ่งมหะหมัดได้รับมาจากเทวดาองค์หนึ่งชื่อ กาบริเอล อีกคัมภีร์หนึ่งชื่อสุนนะ อันเป็นประวัติและคำสั่งสอนของมหะหมัดเองตามที่

สาวกจดจำไว้ได้ พวกที่เห็นว่าอาลีควรเป็นกาลิฟนั้นนับถือแต่โกระอานอย่างเดียว ได้นามว่าพวกนิกายชิอา ส่วนพวกของโอทแมนนั้นนับถือ ทั้งโกระอานและสุนนะ ได้นามว่าพวกนิกายสุหนี่

โอทแมนเป็นกาลิฟมาได้ 11 ปี พวกชิอาปลงพระชนม์โอทแมนเสีย แล้วยกอาลีขึ้นเป็นกาลิฟ พวกชิอาถือว่าอาลีเป็นกาลิฟต่อจากมหะหมัดโดยถูกต้อง และว่าผู้ซึ่งเป็นกาลิฟมาก่อนนั้นเป็นโดยไม่ชอบธรรมทั้งสามองค์

อาลีเป็นกาลิฟมาได้ 5 ปีเศษ มูอาวิยายกกองทัพจากสิเรียมาแย่งตำแหน่ง ถึงได้ตั้งอนุญาโตตุลาการขึ้นตัดสินแล้วต่างคนก็ต่างไม่ยอมกันอยู่นั่นเอง เลยเกิดมีกาลิฟขึ้นเป็นสององค์อยู่พักหนึ่ง แล้วอาลีก็ถูกปลงพระชนม์ มูอาวิยาได้เป็นกาลิฟองค์เดียว ต่อมากาลิฟองค์นี้ครองราชย์อยู่นาน และเมื่อสิ้นพระชนม์แล้ว เยสิต ราชบุตรก็ขึ้นเป็นกาลิฟ

ฮูเซน โอรสองค์หนึ่งของอาลี ไม่ยอมอ่อนน้อมต่อเยสิตได้เกิดการรบกันขึ้นกับทหารของเยสิตที่กะราบะล่า ฮูเซนถูกธนูตายในที่รบ ตำบลที่ฮูเซนตายนี้กลายเป็นที่สำคัญ พวกนิกายชิอาในอาหรับไปทำพิธีบูชาสักการะกันทุกปี และพิธีนั้นก็คือ

พวกชิอาทุกคนสมมุติตนขึ้นเป็นทหารในกองทัพของฮูเซน แล้วร้องไห้ร่ำรักฮูเซนผู้เป็นอิมัมของตน และติเตียนพวกเยสิดว่าทำผิดที่มาฆ่าฮูเซน ผู้เป็นเชื้อวงศ์ของท่านศาสดา

พวกนิกายชิอานั้นมีอยู่ทั่วไปในดินแดนอาหรับในประเทศตุรกี อิหร่าน อินเดีย และที่อื่น ๆ จะอยู่ที่ไหนเขาก็ทำพิธีนี้เป็นงานปีทีนั้น พวกของท่านเฉกอะหมัดซึ่งเป็นพวกนิกายชิอาเข้ามาอยู่ในเมืองไทยก็ทำพิธีประจำปีนั้นอย่างเดียวกับชิอาซึ่งอยู่ที่อื่น ในชั้นเดิมคนไทยได้เห็นพิธีของเขาที่กะฎีบ้านท้ายคูกรุงเก่าปรากฏว่าพวกนิกายนี้เป็นพวกนับถือเจ้าฮูเซน คงเป็นเพราะจะเรียกชื่อพวกนี้ให้ต่างกันกับโมสเลมนิกายสุหนี่ แต่คนไทยชอบเรียกอะไร ๆ สั้น ๆ จึงเรียกพวกนี้ว่าแขกเจ้าเซ็น

นอกจากคำว่า เจ้าเซ็น ซึ่งไทยตั้งขึ้นเองแล้ว คนไทยยังเรียกแขกพวกนี้อีกชื่อหนึ่งว่า แขกมะหง่ล

มนุษย์ซึ่งอยู่ในโลกนี้นั้นแบ่งออกเป็น 5 ชาติตามผิวคือ ผิวดำได้แก่พวกนิโกร ผิวเหลืองได้แก่พวกมองโกร ผิวดำแดงได้แก่พวกมะลายู ผิวแดงได้แก่พวกอินเดียนแดง และผิวขาวได้แก่พวกคอคาเซีย

คำมะหง่ล มาจากคำ โมกุล หรือโมกฮัล หรือมุกฮัล ซึ่งเป็นคำอิหร่านเรียกมองโกลนั้นเอง คำนี้โดยปกติฝรั่งเข้าใจว่า

หมายถึงอาณาจักรที่พระเจ้าบาเบร์ผู้เป็นโมสเอม ได้มาสร้างขึ้นในอินเดีย กาลต่อมาคำ ๆ นี้หมายไปถึงพวกถือศาสนาอิสลามซึ่งอยู่ในประเทศต่าง ๆ ทางทิศตะวันตกและตะวันตกเฉียงเหนือของอินเดีย แต่พวกอาหรับและอิหร่านเข้าใจคำนี้ว่า หมายความถึงพวกโมสเลมนิกายชิอา ท่านบรรพบุรุษวงศ์เฉกอะหมัดคงจะบอกให้ลูกหลานทราบตามความเข้าใจของท่าน ผู้ฟังคงได้ยินคำนี้เป็นมะห่น จึงจดหมายเหตุลงไว้ตามสำเนียงที่ตนได้ยิน

ต่อไปนี้จะดำเนินเนื้อความเรื่องประวัติของวงศ์เฉกอะ-หมัด และจะกล่าวเป็นชั้น ๆ ตามสมัยแห่งพระราชพงศาวดาร

ชั้นที่ 1

เป็นที่ทราบกันอยู่แล้วว่ารัชกาลสมเด็จพระเอกาทศรถแห่งกรุงศรีอยุธยา (แต่พุทธศักราช 2136 ถึงพุทธศักราช 2144) เป็นระยะเวลาที่บ้านเมืองอยู่เป็นสุข สมเด็จพระเอกาทศรถเป็นพระเจ้าแผ่นดินที่มีพระปรีชาสามารถ ทรงกระทำกิจต่าง ๆ ให้คนเลื่องลือพระเกียรติของพระองค์ทั่วไป มีการรับรองทูตองอูและลานช้างเป็นการใหญ่อาทิ ในพระราชพงศาวดารกรุงศรีอยุธยาก็ได้กล่าวไว้ว่า "อันพระเกียรติแผ่ไพศาลไปทุกนานาประเทศ ธานีน้อยใหญ่ทั้งปวงก็เกรงพระเดชเดชานุภาพเป็นอัน

มาก" เพราะเหตุที่พระเกียรติแผ่ไพศาลนี้ ชาวต่างประเทศจึงพากันเข้ามาพึ่งพระบรมโพธิสมภาร เข้าใจว่าคงในราวปลายรัชกาลสมเด็จพระเอกาทศรถนี้เองที่มีแขกอาหรับพ่อค้าสองคนพี่น้อง พี่ชื่อเฉกอะหมัด น้องชื่อมหะหมัดสะอิด พาบริวารซึ่งเป็นพวกเจ้าเซ็นนิกายเดียวกับตนเข้ามาตั้งห้างค้าขายอยู่ที่ตำบลกายี ใกล้พระนครศรีอยุธยา การค้าขายของสองพี่น้องนี้คือ ซื้อของไทยบรรทุกเรือสลุบแขกออกไปจำหน่ายในต่างประเทศ และซื้อของต่างประเทศเข้ามาจำหน่ายในกรุง การค้านั้นเจริญขึ้นเป็นลำดับ จนสองคนพี่น้องได้นามปรากฏว่าเป็นเศรษฐีใหญ่ในกรุงศรีอยุธยา

ต่อมาท่านมหะหมัดสะอิดผู้น้อง ชรอยจะคิดถึงบ้านเกิดบิดามารดา และชรอยจะเป็นผู้ที่ไม่ชอบทิ้งถิ่นเดิมจึงกลับออกไปอยู่ประเทศอาหรับ และไม่ได้กลับเข้ามาในเมืองไทยอีกเลย

ส่วนท่านเฉกอะหมัดผู้พี่นั้น เห็นว่าเมืองไทยเป็นที่ให้ความสุขพอแล้ว จึงไม่กลับออกไป ยึดเอาเมืองไทยเป็นเรือนตายทีเดียว ได้หญิงไทยเป็นภรรยา และเกิดบุตรด้วยกันสามคน เหตุที่รักเมืองไทยคนไทยประการหนึ่ง เหตุที่เป็นเศรษฐีประการหนึ่ง จึงสนิทชิดชอบพอกับเจ้านายและขุนนางไทยเป็นอันมาก ความเจริญของท่านเฉกอะหมัดคงเจริญเรื่อยมาเป็นลำดับ

สิ้นรัชกาลสมเด็จพระเอกาทศรถลง เจ้าฟ้าศรีเสาวภาคย์ (พระเนตรเสียข้างหนึ่ง) ผู้เป็นสมเด็จพระเจ้าลูกเธอของสมเด็จเอกาทศรถ ขึ้นครองราชสมบัติสืบสันตติวงวงศ์ได้ปีเศษ ความสงบในการเมืองของเมืองไทยกลายเป็นความไม่สงบขึ้น เพราะในปี 2145 พระศรีศิลป์ซึ่งบวชอยู่ที่วัดระฆังมีสมณศักดิ์เป็นพระพิมลธรรม คิดกับจมื่นศรีสรรักษ์แย่งราชสมบัติ และปลงพระชนม์พระศรีเสาวภาคย์เสีย แล้วพระศรีศิลป์ขึ้นครองกรุงศรีอยุธยา ทรงพระนามว่าพระเจ้าทรงธรรม ทรงตั้งจมื่นศรีสรรักษ์เป็นพระมหาอุปราช แต่ท่านมหาอุปราชนั้นครองตำแหน่งอยู่ได้เพียง ๗ วันก็ทิวงคต

ในแผ่นดินพระเจ้าทรงธรรมนี้ ชีวิตของท่านเฉกอะหมัดเจริญขึ้นอีก นอกจากทำการค้าขายอันเป็นกิจส่วนตัวแล้ว ยังได้ช่วยเหลือการแผ่นดินเป็นครั้งคราว คือช่วยเจ้าพระยาพระคลังคิดอ่านการกรมท่า ซึ่งทำให้การงานแผนกนั้นเจริญขึ้นอีกเป็นอันมาก เจ้าพระยาพระคลังได้กราบบังคมทูลเสนอความชอบอันนี้ของท่านเฉกอะหมัดให้ทรงทราบใต้ฝ่าละอองธุลีพระบาท จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้า ตั้งท่านเฉกอะหมัดเป็น พระยาเฉกอะหมัดรัตนราชเศรษฐี เจ้ากรมท่าขวา ว่าที่จุฬาราชมนตรี

เมื่อสพโอกาสที่จะช่วยพวกพ้องบริวารของตนได้ พระยาเฉกอะหมัด ได้กราบบังคมทูลขอที่ดินตำบลท้ายคูให้พวกแขกบริวารตั้งบ้านเรือนอยู่ พระเจ้าแผ่นดินก็โปรดเกล้าพระราชทานพวกแขกเจ้าเซ็นจึงได้สร้างบ้านเรือน สร้างกะฎีและทำที่ฝังศพขึ้นในที่ดินนั้น อันเป็นเหตุให้ชาวกรุงศรีอยุธยา เรียกบ้านท้ายคูว่าบ้านแขกกะฎีเจ้าเซ็นมาจนทุกวันนี้

อยู่มาไม่ช้า เจ้าพระยาพระคลังถึงอสัญกรรมลง สมเด็จพระเจ้าทรงธรรมจึงโปรดเกล้าให้พระยาเฉกอะหมัดว่าที่กรมท่ากลางด้วย

ครั้งนั้นพ่อค้าชาวญี่ปุ่น ซึ่งเดินเรือเข้ามาค้าขายอยู่ในเมืองไทย เห็นการเมืองของไทยกำลังปั่นป่วน เกิดฆ่าฟันแย่งราชสมบัติกันขึ้น เป็นโอกาสอันงามสำหรับทำการแซกแซง จึงคุมพรรคพวกกันเข้าได้ประมาณ 500 คนยกเข้ามาในท้องสนามหลวง พวกญี่ปุ่นนี้อ้างว่าการกระทำของเขาเป็นการเจ็บร้อนแทนพระเจ้าแผ่นดินพระองค์ก่อน ว่าเสนาบดีไม่เป็นธรรมคบคิดกับพระพิมลธรรมฆ่าพระมหากษัตริย์ แต่ไม่ได้อธิบายว่าเหตุใดจึงเก็บเอาเรื่องของชนชาติอื่น บ้านเมืองอื่นอันมิได้เกี่ยวข้องกับตนมาเจ็บร้อนแทน แผนของพวกญี่ปุ่นนี้คือ จะจับพระองค์พระเจ้าแผ่นดินไป

คุมไว้ คงคิดว่าถ้าพระองค์พระเจ้าแผ่นดินอยู่ในเงื้อมมือแล้ว เมืองไทยทั้งเมืองก็จะอยู่ในเงื้อมมือด้วย ญี่ปุ่นเที่ยวไล่ฆ่าฟันคนไทยซึ่งประจำซองอยู่ในพระราชวังตายเป็นอันมาก แล้วก็กรูกันเข้าไปในพระราชมณเฑียร แต่วาสนาของเมืองไทยจะไม่เสียความเป็นเอกราชในครั้งนั้น พระเจ้าแผ่นดินเผอิญเสด็จไปประทับที่พระที่นั่งจอมทองสามหลัง ทรงบอกพระไตรปิฎกแก่พระสงฆ์วัดประดู่โรงธรรม พระสงฆ์พวกนี้รวม 8 รูปเห็นเหตุการณ์ไม่สู้ดีก็เข้า ห้อมล้อม พาพระ เจ้าแผ่น ดินหนี ญี่ปุ่น ออกจาก พระราชวังแล้วข้ามฟากไปซ่อนอยู่ในวัดประดู่โรงธรรม

พอพระยามหาอำมาตย์กับพระยาเฉกอะหมัดได้ทราบว่าพวกญี่ปุ่นเข้าปล้นเมือง ก็คุมพลทหารแขกไทยจีนยกเข้าไปในพระราชวัง ไล่ฆ่าฟันพวกญี่ปุ่นล้มตายลงเป็นอันมาก ที่เหลือตายก็แตกกระจัดกระจายพ่ายแพ้ออกจากพระนคร แล้วลงสำเภาหนีออกปากน้ำเจ้าพระยาไป พระยามหาอำมาตย์กับพระยาเฉกอะหมัดนั้น ครั้นปราบเสี้ยนศัตรูราบคาบแล้ว ก็จัดเรือพระที่นั่งตั้งกันออกไปรับเสด็จพระเจ้าแผ่นดินกลับคืนพระราชวัง

รุ่งขึ้นได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าให้พระยามหาอำมาตย์เป็นเจ้าพระยากลาโหมสุริยวงศ์ สมุหนายกอัครมหาเสนาบดีปักษ์ใต้ ให้พระยาเฉกอะหมัดรัตนราชเศรษฐี เป็นเจ้า

พระยาเฉกอะหมัดรัตนาธิบดี ที่สมุหนายกอัครมหาเสนาบดีฝ่ายเหนือ ด้วยประจวบคราวพอดีที่ตำแหน่งอัครมหาเสนาบดีทั้งสองนั้นวางอยู่แล้วและ "ให้วิเศษแต่งเครื่องกัปปิยจังหันถวายพระสงฆ์วัดประตูโรงธรรมเป็นนิจภัตร์อัตรา"

เจ้าพระยาทั้งสองนี้ เพราะเหตุที่ได้ร่วมชีวิตผ่าความตายมาด้วยกัน ถึงไม่ใช่ญาติก็รักกันยิ่งกว่าญาติ และรักตลอดลงไปจนถึงลูกเต้าของอีกฝ่ายหนึ่งด้วย

ได้กล่าวมาแล้วว่าเจ้าพระยาเฉกอะหมัดได้หญิงไทยเป็นภรรยา ภรรยานั้นชื่อเชย มีบุตรด้วยกันสามคน ที่หนึ่งเป็นชายชื่อชื่น ที่สองเป็นชายชื่อชม ที่สามเป็นหญิงชื่อชี ท่านชื่นกับท่านชมนั้นบิดาถวายเป็นมหาดเล็ก ท่านชมป่วยเป็นไข้พิษถึงแก่กรรมแต่ยังหนุ่ม แต่ท่านชื่นผู้เป็นบุตรใหญ่นั้น เมื่ออายุได้ 20 ปี พระเจ้าทรงธรรมโปรดเกล้าตั้งให้เป็นพระยาบวรเชฐภักดี ว่าที่กรมท่าขวา พระยาบวรเชฐภักดีนี้เจ้าพระยากลาโหมรักใคร่ไว้เนื้อเชื่อใจมาก

พระเจ้าทรงธรรมครองราชสมบัติได้ 25 ปี สวรรคตเมื่อพุทธศักราช 2170 พระเชษฐาธิราชกุมารประถมโอรสขึ้นครองราชสมบัติ พระอนุชาทรงพระนามพระพันปีศรีศิลป์มี

พระหฤทัยริษยา เสด็จไปตั้งซ่องสุมรี้พลอยู่เมืองเพ็ชร์คิดจะแย่งราชสมบัติ ความทราบเข้ามาในกรุงศรีอยุธยา พระเชษฐาธิราชแต่งกองทัพไปล้อมจับพระองค์มาได้ ให้ประหารชีวิตเสีย ณ วัดโคกพระยา พวกเมืองเพ็ชร์ซึ่งเข้าด้วยก็ให้เอาตัวไปเป็นตะพุ่นหญ้าช้างทั้งสิ้น

เห็นจะเป็นเพราะพระอนุชาคิดกบฏนี้เอง เป็นเหตุให้พระเชษฐาธิราชทรงระแวงหวาดกลัวเป็นกำลังในเรื่องคนจะแย่งราชสมบัติ

เสร็จการปราบกบฏมาได้สักสี่เดือนกว่า ๆ มารดาเจ้าพระยากลาโหมก็มาถึงแก่กรรมลง เจ้าพระยากลาโหมออกไปตั้งการปลงศพ ณ วัดกุฎ มีข้าราชการผู้ใหญ่ผู้น้อยทั้งฝ่ายทหารและพลเรือนเป็นจำนวนมากพากันออกไปนอนค้างอ้างแรมสนองคุณ เผอิญข้าหลวงเดิมคนหนึ่งของพระเชษฐาธิราชนึกสงสัยขึ้นมา และนำความแคลงคลางใจของตนนั้นขึ้นกราบบังคมทูล ว่าเจ้าพระยากลาโหมครั้งนี้ทำการใหญ่หลวงนัก น่ากลัวจะคิดประทุษร้าย พระเจ้าแผ่นดินซึ่งหวาดหวั่นอยู่แล้ว เมื่อได้ทรงฟังก็ทรงเชื่อเอาเป็นจริงจัง ให้เตรียมทหารไว้เป็นกอง ๆ แล้วดำรัสสั่งให้ขุนมหามนตรีเชิญพระบรมราชโองการ ออกไปหาตัว

เจ้าพระยากลาโหมเข้ามาจมื่นสรรเพ็ชร์ภักดีนึกเสียดายชีวิตผู้ที่ได้ทำประโยชน์ไว้แก่บ้านเมือง จึงมีหนังสือลับล่วงหน้าไปให้เจ้าพระยากลาโหมรู้ตัวเสียก่อน ว่ามีพระบรมราชโองการให้หาเข้ามาดูมวย บัดนี้เตรียมไว้พร้อมอยู่แล้ว เมื่อเจ้าพระยากลาโหมจะเข้ามาควรคาดเชือกเข้ามาทีเดียว เพราะฉะนั้นเมื่อขุนมหามนตรีไปถึง เจ้าพระยากลาโหมก็สั่งให้จับตัวคุมไว้แจ้งความทั้งปวงให้ขุนนางที่ประชุมอยู่นั้นทราบ แล้วบอกว่า เมื่อพระเจ้าแผ่นดินว่าเป็นกบฏแล้ว ก็จะเป็นตามรับสั่ง ขุนนางทั้งปวงนอกจากเห็นว่า พระเจ้าแผ่นดินทำการไม่เป็นยุติธรรมแล้วยังทั้งรักทั้งกลัวเจ้าพระยากลาโหมด้วย จึงปลงใจพร้อมกันเข้าด้วยเจ้าพระยากลาโหม เสร็จการปลงศพแล้วก็ยกกองทัพเข้าไปในกรุง พระเจ้าแผ่นดินออกจากพระราชวังหนีไปกับข้าหลวงเดิมแต่พระยาเดโชกับพระยาท้ายน้ำตามไปจับพระองค์ได้ที่ป่าโมขน้อยเอามาสำเร็จโทษเสีย

ทำการสำเร็จแล้ว เจ้าพระยากลาโหมไม่รับครองราชสมบัติกลับยกพระอาทิตยวงศ์ราชบุตรที่สามของพระเจ้าทรงธรรม ซึ่งมีพระชนมายุเพียงเก้าปีขึ้นเป็นพระเจ้าแผ่นดินพระอาทิตยวงศ์มิรู้ที่จะว่าราชกิจอย่างใดได้ โปรดแต่การเที่ยวประพาสจับแพะจับแกะ

เจ้าพนักงานต้องเชิญเครื่องทรงเครื่องเสวยตามไปทุกแห่ง ได้ครองแผ่นดินด้วยการจับแพะจับแกะนี้อยู่ราว 6 เดือน มุขมนตรีเห็นว่าจะเกิดความเสื่อมเสียขึ้นแก่บ้านเมือง จึงเชิญเสด็จออกจากราชบัลลังก์แล้วเชิญเจ้าพระยากลาโหมขึ้นเป็นเจ้าแผ่นดิน

คราวนี้ เจ้าพระยากลาโหมก็เห็นเป็นเวลาสมควร ก็รับเป็นพระเจ้าแผ่นดินแห่งกรุงศรีอยุธยา ทรงพระนามพระศรีสรรเพ็ชญ์ปราสาททอง

ในเวลาที่เกิดยุ่ง สับเปลี่ยนรัชกาลเปลี่ยนวงศ์กันนี้เจ้าพระยาเฉกอะหมัดยังครองตำแหน่งสมุหนายกตลอดมาจนอายุ 87 ปี พระเจ้าปราสาททองทรงพระราชดำริว่า เกลอแก้วของท่านจะทำงานต่อไปไม่ไหวแน่แล้ว จึงโปรดให้พ้นตำแหน่งสมุหนายก เลื่อนขึ้นเป็นเจ้าพระยาบวรราชนายกจางวางกรมมหาดไทยอันเป็นตำแหน่งซึ่งอยู่เฉย ๆ ไม่ต้องทำอะไร

ชั้นที่ 2

ได้กล่าวมาแล้วว่า เจ้าพระยาบวรราชนายก (เฉกอะหมัด) มีบุตรธิดารวม 3 คน คือ ท่านชื่น ท่านชม ท่านชี และว่าท่านชมเป็นไข้พิษตาย ท่านชื่นนั้นได้เป็นพระยาบวรเชฐภักดีมาแต่แผ่นดินพระเจ้าทรงธรรม และเป็นคนโปรดของเจ้าพระยา-

กลาโหม เมื่อคราวกบฏไม่ปรากฏว่าพวกวงศ์เฉกอะหมัดได้ทำอะไร แต่เข้าใจว่าพระยาบวรเชฐภักดี ซึ่งรู้ความลับลี้ของเจ้าพระยากลาโหมคงจะเป็นคนสำคัญในการนั้นคนหนึ่ง เพราะพอเจ้าพระยากลาโหมขึ้นเป็นเจ้าแผ่นดินก็โปรดเกล้าปลดเจ้า-พระยาบวรราชนายกให้พ้นจากงานหนักแล้วเลื่อนพระยาบวรเชฐ (ชื่น) ซึ่งเวลานั้นมีอายุเพียง 30 ปี ขึ้นเป็นเจ้าพระยาอภัยราชาสมุหนายกอัครมหาเสนาบดีฝ่ายเหนือ

ท่านเฉกอะหมัดได้เป็นเจ้าพระยาบวรราชนายกได้ราวปีหนึ่งก็ป่วยหนักลง สมเด็จพระเจ้าปราสาททองเสด็จพระราชดำเนินไปเยี่ยมไข้ เจ้าพระยาบวรราชนายกได้กราบบังคมทูลพระกรุณาขอฝากธิดาที่ชื่อชี พระเจ้าปราสาททองก็ทรงรับเอาท่านชีเข้าไปเป็นพระสนม เจ้าพระยาบวรราชนายกถึงอสัญกรรมเมื่ออายุ 88 ปี เจ้าพระยาอภัยราชาจัดการศพบิดาแห่ศพไปฝังที่ป่าช้าแขกเจ้าเซ็น บ้านท้ายคู

แผ่นดินพระเจ้าปราสาททองเป็นเวลาที่บ้านเมืองอยู่เย็นเป็นสุขกันอีกพักหนึ่ง พระเจ้าแผ่นดินโปรดการมีนักสนมมาก ๆ ไม่มีการทัพการศึก เหตุการณ์ในราชสำนักจึงเป็นความสนุกสนานต่าง ๆ มีการเล่นการทำบุญเที่ยวพระพุทธบาท สร้างวังบางปะอิน

พระราชทานสัตตสดกมหาทาน เป็นอาทิ และพวกขุนนางต่างก็ถวายธิดาเป็นสนม

เจ้าพระยาอภัยราชา (ชื่น) มีบุตรด้วยภรรยาหลวงสองคน ที่หนึ่งเป็นหญิง ชื่อเลื่อน ได้ถวายเป็นพระสนม มีพระองค์เจ้าหญิงพระองค์หนึ่ง ทรงพระนามว่าพระองค์เจ้าแสงจันทร์ ที่สองเป็นชายชื่อสมบุญ พระเจ้าปราสาททองโปรดเกล้าตั้งให้เป็นจมื่นจงภักดีในกรมวัง

พระเจ้าปราสาททองสวรรคต เมื่อพุทธศักราช 2198 เจ้าฟ้าชัยราชบุตรขึ้นครองราชสมบัติ ความไม่สงบก็ตั้งต้นขึ้นอีก เพราะพระศรีสุธรรมราชา พระอนุชาของพระเจ้าปราสาททอง ผู้ซึ่งพระเจ้าปราสาททองทรงเห็นว่าเป็นผู้มีสันดานกักขพะ ได้คบคิดกับเจ้าฟ้านารายน์ราชกุมาร จับเจ้าฟ้าชัยสำเร็จโทษเสีย แล้วพระศรีสุธรรมราชาก็ขึ้นครองราชสมบัติ

เราต้องยอมรับว่าพระเจ้าปราสาททองทรงดูลักษณะคนเป็นในข้อที่ว่าพระศรีสุธรรมราชาเป็นคนกักขพะ เพราะพอขึ้นครองราชสมบัติ และตั้งเจ้าฟ้านารายน์เป็นพระมหาอุปราชไปอยู่พระราชบวรแล้ว ต่อมาสองเดือนเศษเท่านั้นก็เกิดความ พระ-ศรีสุธรรมราชาทอดพระเนตรเห็นพระกัลยาณี พระกนิษฐาเจ้านารายน์ราชกุมารมีพระรูปงดงาม ก็มีพระราชหฤทัยเสน่หารับสั่ง

ให้หาขึ้นไปบนพระที่ พระราชกัลยาณีไม่ยอมขึ้นไป กลับหนีมาพระตำหนักและแจ้งเหตุให้พระนมทราบ พระนมต้องเชิญพระ-ราชกัลยาณีเข้าไปไว้ในตู้หนังสือแล้วให้หามออกไปจากพระราชวังว่าจะนำไปวังหน้า พอไปถึงพระราชวังบวรแล้วพระราชกัลยาณีก็ออกจากตู้เข้าไปเฝ้าสมเด็จพระเชษฐา ทรงพระกรรแสงทูลพฤติเหตุทั้งปวงให้ทรงทราบ สมเด็จพระนารายน์มหาอุปราชน้อยพระหฤทัยสมเด็จพระราชปิตุลาเป็นอันมากและรับสั่งว่าเมื่อพระ-เจ้าแผ่นดินก่อขึ้นมาดั่งนี้แล้ว พระองค์ก็จะสานตาม ครั้งนั้นได้เกิดทำศึกกันขึ้นกลางเมือง และในที่สุดพระศรีสุธรรมราชาถูกสำเร็จโทษ

ตลอดเวลาที่เกิดรบราฆ่าฟันกันขึ้นกลางเมือง และเจ้าฟ้านารายน์ราชกุมารได้ปราบดาภิเศกเป็นพระเจ้าแผ่นดินกรุงศรี-อยุธยา เจ้าพระยาอภัยราชา (ชื่น) ก็ยังคงเป็นสมุหนายก และจมื่นจงภักดี (สมบุญ) ผู้บุตรนั้น สมเด็จพระนารายณ์โปรดให้เลื่อนบรรดาศักดิ์ขึ้นเป็นพระยาบำเรอภักดี ปลัดทูลฉลองกรมวัง

ท่านมหะหมัดสะอิดน้องเจ้าพระยาบวรราชนายก (เฉก อะหมัด) ซึ่งกลับออกไปบ้านเมืองเดิมนั้น ได้มีบุตรขึ้นคนหนึ่งเป็นชายชื่อ อากามหะหมัด เมื่อท่านมหะหมัดสะอิดใกล้จะถึงแก่กรรมได้เล่าให้บุตรฟังว่ามีลุงและญาติอยู่ที่กรุงศรีอยุธยา ครั้น

ท่านมหะหมัดสะอิดถึงแก่กรรมแล้ว ท่านอากามหะหมัดผู้บุตร จึงเข้ามาเมืองไทย และอยู่กับเจ้าพระยาอภัยราชาผู้เป็นพี่ เจ้าพระยาอภัยราชาได้กราบบังคมทูลสมเด็จพระนารายณ์ขอพระราชทานท่านชีน้องสาว ซึ่งเจ้าพระยาบวรราชนายกบิดาได้ถวายเป็นพระสนมในแผ่นดินพระเจ้าปราสาททองและไม่มีพระองค์เจ้า สมเด็จพระนารายณ์ก็พระราชทานท่านชีแก่เจ้าพระยาอภัยราชา เมื่อรับท่านชีออกมาอยู่บ้านแล้ว เจ้าพระยาอภัยราชาได้ยกท่านชีให้เป็นภรรยาท่านอากามหะหมัด ท่านอากามหะหมัดผู้นี้ได้รับมรดกจากบิดามารดามาก ท่านจึงได้นามว่าเศรษฐีใหญ่คนหนึ่ง เมื่อได้อยู่กินกับท่านชีแล้วท่านได้สร้างเรือนสร้างตึกขึ้นหลายหลัง มีกำแพงแก้วล้อมบริเวณที่ตนอยู่เอง นอกกำแพงแก้วสร้างเรือนให้พวกแขกบริวารอยู่แวดล้อมทั้งสามด้าน เว้นไม่สร้างแต่ด้านริมน้ำ หมู่บ้านที่สร้างขึ้นอยู่ใกล้วัดอำแม ชาวกรุงศรีอยุธยาเรียกบ้านนั้นว่าบ้านแขกกะฎีใหญ่ ท่านอากามหะมัดนั้นชอบพอรักใคร่กันมากกับพระยาโกษาธิบดี (เหล็ก) บุตรพระนมของสมเด็จพระนารายน์ได้ช่วยราชการในกรมท่าเจ้าพระยาโกษาธิบดีได้กราบบังคมทูลเสนอความชอบ และขอให้ทรงตั้งท่านอากามหะหมัดขึ้นเป็นขุนนาง รับราชการสนองพระเดชพระคุณ

ในกรมท่า สมเด็จพระนารายณ์จึงโปรดเกล้าตั้งท่านอากามหะหมัด
เป็น พระยาศรีนวรัตน์

เจ้าพระยาอภัยราชา (ชื่น) มีอายุอยู่ได้จน 70 ปี จึงถึงอสัญกรรม แต่พระยาศรีนวรัตน์และท่านชีถึงแก่กรรมเมื่ออายุเท่าใดไม่ปรากฏ

ชั้นที่ 3

เมื่อเจ้าพระยาอภัยราชา (ชื่น) ถึงอสัญกรรมนั้น พระยาบำเรอภักดีผู้บุตรมีอายุได้ 40 ปี สมเด็จพระนารายณ์โปรดเกล้าเลื่อนบรรดาศักดิ์ให้เป็นเจ้าพระยาชำนาญภักดี (สมบุญ) ที่สมุหนายกอัครมหาเสนาบดีฝ่ายเหนือ ท่านผู้นี้ได้ว่าที่จักรีเรื่อยมาจนถึงอสัญกรรม ท่านมีบุตรสองคน คนที่หนึ่งชื่อใจ ที่สองชื่อจิตร์ บิดาได้ถวายตัวให้เป็นมหาดเล็กทั้งสองคน

ท่านชีธิดาเจ้าพระยาบวรราชนายก (เฉกอะหมัด) นั้นมีบุตรกับพระยาศรีนวรัตน์ (อากามหะหมัด) สองคน ที่หนึ่งเป็นชายชื่อยี ที่สองเป็นชายชื่อแก้ว บิดาถวายตัวให้เป็นมหาดเล็กทั้งคู่ เมื่อท่านยีมีอายุได้ 22 ปี และท่านแก้วมีอายุได้ 20 ปี สมเด็จพระนารายณ์ทรงตั้งท่านยีเป็นพระอนุรักษ์ราชา ท่านแก้วเป็นหลวงศรียศ ท่านทั้งสองนี้เป็นคนโปรดนัก ราษฎรยำเยงเกรง

บารมี เรียกท่านว่าเจ้าคุณใหญ่และเจ้าคุณน้อย ทั้ง ๆ ที่ท่านยังไม่ได้เป็นเจ้าคุณ

ในราชสำนักแห่งกรุงศรีอยุธยาและลพบุรีครั้งนั้นมีคนโปรดของพระเจ้าแผ่นดินอยู่หลายคน เช่น ฟอลคอน ชาวกรีกซึ่งมากับเรือพ่อค้าฝรั่งเศส ได้ช่วยคิดวิธีเอาเรือกำปั่นของหลวงออกจากอู่ได้ แล้วเลยรับราชการไทย เป็นขุนนางไทยที่พระยาวิชาเยนทร์ และเป็นผู้แนะนำให้สมเด็จพระนารายณ์ส่งทูตไปเจริญทางพระราชไมตรีกับพระเจ้าหลุยส์ที่ 14 แห่งฝรั่งเศส พระ-ยาวิชาเยนทร์นี้ก็เป็นคนโปรดคนหนึ่ง พระเพทราชาจางวาง-กรมช้าง ชาวบ้านพลูแขวงเมืองสุพรรณบุรี ซึ่งชำนิชำนาญในการขี่ช้าง และมีฝีมือแกล้วกล้าในการสงครามได้โดยเสด็จพระราชดำเนินในการศึกเชียงใหม่ และเป็นผู้ที่สมเด็จพระนารายณ์ทรงมอบความลับส่วนพระองค์ คือให้เป็นผู้รับธิดาเจ้าเชียงใหม่ซึ่งมีครรภ์ด้วยพระองค์ไปเลี้ยงไว้ ครั้นเจ้าลาวนั้นคลอดนายมะเดื่อที่ตำบลโพธิ์ประทับช้างคราวตามเสด็จไปพิษณุโลกแล้ว พระเพทราชาก็เลี้ยงนายมะเดื่อนั้นมาจนเติบโต พระเพทราชานี้ก็อีกคนหนึ่งซึ่งเป็นผู้มีบุญบารมีในครั้งนั้น นายมะเดื่อเมื่อเติบโตขึ้นแล้ว พระเพทราชานำตัวขึ้นถวายให้เป็นมหาดเล็ก ได้เป็น

หลวงสรศักดิ์เมื่อคราวขี่พลายส้อมกำลังตกมัน หลวงสรศักดิ์นี้ก็นับว่าเป็นคนโปรดปรานมาก ทำอะไรทำได้ตามชอบใจ

ตอนปลายรัชกาลขุนนางผู้ใหญ่เก่า ๆ หมดลงไปทุกที เจ้าพระยาโกษาธิบดี (เหล็ก) และเจ้าพระยาโกษาธิบดี (ปาน) ซึ่งเป็นบุตรพระนม ถึงอสัญกรรมแล้วทั้งสองคน พอเจ้าพระยาชำนาญภักดี (สมบุญ) มาถึงอสัญกรรมอีกคนหนึ่ง ก็ถึงเวลาที่พวกชั้นหลังขึ้น ครั้งนั้นได้โปรดเกล้าเลื่อนพระยาวิชาเยนทร์ (ฟอลคอน) ขึ้นเป็นเจ้าพระยาวิชาเยนทร์ ว่าที่สมุหนายกอัครมหาเสนาบดีฝ่ายเหนือ คนเป็นอันมากเรียกกันว่าจักรีฝรั่ง และโปรดเกล้าให้เจ้าพระยาสุรสงครามว่าที่สมุหพระกลาโหม แต่ถึงมีสมุหแล้วก็ยังโปรดให้พระเพทราชากำกับการทั้งฝ่ายมหาดไทยและกลาโหม

พระอนุรักษ์ราชา (ยี) บุตรพระยาศรีนวรัตน์ (อากามหะหมัด) นั้น ชอบพอรักใคร่กันมากกับพระเพทราชาได้เคยโดยเสด็จพระราชดำเนินในราชการด้วยกันกับพระเพทราชาคราวไปตีเชียงใหม่ และไปในกองทัพเจ้าพระยาโกษาธิบดีด้วยกันคราวไปตีเมืองพม่า ทะวาย ละว้า มอญ พระอนุรักษ์ราชาเป็นผู้กล้าหาญและมีฝีมือเข้มแข็ง สมเด็จพระนารายณ์โปรดเกล้าเลื่อนบรรดาศักดิ์ให้เป็นเจ้าพระยาศรีไสยหาญณรงค์ เป็นผู้สำเร็จ

ราชการเมืองตะนาวศรีรักษาเมืองหน้าศึก หลวงศรียศ (แก้ว) น้องเจ้าพระยาศรีไสยหาญณรงค์ก็ได้เลื่อนบรรดาศักดิ์เป็นพระยาจุฬาราชมนตรี เจ้ากรมท่าขวา

ในคราวเดียวกันนี้ พระยารามเดโช (ชู) ได้เป็นเจ้าพระยานครศรีธรรมราช และพระยายมราช (สัง) ได้เป็นเจ้าพระยานครราชสีมา ท่านทั้งสองนี้เป็นข้าหลวงเดิม โปรดให้ออกไปรักษาพระราชอาณาจักรต่างพระเนตรพระกรรณ

การเมืองภายในเวลานั้นกำลังเป็นมรสุม เหตุด้วยหลวงสรศักดิ์ ซึ่งรู้ตัวแล้วว่าตนเป็นโอรสลับของสมเด็จพระนารายณ์ ไม่ใช่บุตรพระเพทราชาดังที่เข้าใจมาแต่เดิม เกิดขัดใจกันขึ้นกับเจ้าพระยาวิชาเยนทร์ และข้อที่แค้นใจมากก็เรื่องตนได้กราบบังคมทูลฟ้องว่าเจ้าพระยาวิชเยนทร์ และข้อที่แค้นใจมากก็เรื่องตนได้กราบบังคมทูลฟ้องว่าเจ้าพระยาวิชาเยนทร์สึกพระเณรออกมาราชการ แล้วสมเด็จพระนารายณ์ไม่ทรงเอาโทษหลวงสรศักดิ์จึงจัดการลงโทษเองด้วยวิธีชกเจ้าพระยาวิชาเยนทร์ฟันหักถึงสองซี่ แล้วก็ลงเรือหนีจากลพบุรีไปพระนครศรีอยุธยา เจ้าพระยาวิชาเยนทร์เข้าไปเฝ้าฟ้องหลวงสรศักดิ์ทั้ง ๆ ที่โลหิตเปื้อนปาก ในชั้นแรกสมเด็จพระนารายณ์ก็กริ้ว และตั้งพระราชหฤทัยจะลงโทษหลวงสรศักดิ์ แต่เมื่อตามหาตัวไม่ได้ ความกริ้วก็คลายลง

ครั้นเจ้าพระยาวิชาเยนทร์รบเร้าหนักเข้าจะให้ลงโทษหลวงสรศักดิ์ให้ได้ ก็รับสั่งว่าจะโปรดให้มีโขนโรงใหญ่ทำขวัญให้ ซึ่งเจ้าพระยาวิชาเยนทร์ผู้เป็นฝรั่งและมีความคิดอย่างฝรั่ง คงแลไม่เห็นว่าการได้ดูโขนโรงใหญ่จะทำให้หายเจ็บอายหรือเป็นการพระราชทานความยุติธรรมได้อย่างไร

หลวงสรศักดิ์เป็นผู้ซึ่งทั้งกล้าหาญและฉลาด รู้ตัวว่าทำผิด จึงไปเคี่ยวเข็ญเจ้าแม่วัดดุสิตผู้เฒ่า ซึ่งเป็นพระนมของสมเด็จพระนารายณ์ และเป็นมารดาเจ้าพระยาโกษาธิบดี (เหล็ก) และเจ้าพระยาโกษาธิบดี (ปาน) ให้มาขอพระราชทานอภัยโทษให้แก่ตนจนได้ และสมเด็จพระนารายณ์ก็พระราชทานอภัยโทษให้

ความไม่พอใจในข้อที่พระเจ้าแผ่นดินตั้งฝรั่งเป็นสมุหนายกนั้นมีมากขึ้นทุกทีในหมู่ขุนนาง แม้สมเด็จพระนารายณ์โปรดให้เจ้าพระยาวิชาเยนทร์แสดงความสามาถให้เห็นประจักษ์ว่าเขาสามารถกว่าคนไทยทั้งปวง เมื่อคราวชั่งปืนพระพิรุณก็ไม่ทำให้ความไม่พอใจนั้นลดน้อยลงได้ ถึงการภายนอกจะเรียบร้อย "ปราศจากอรินทราไพรีมาบีฑา ฝนตกต้องตามฤดูกาล ธัญญาหารภักษาหารบริบูรณ์ทั่วทุกชนบท" แต่การภายในเป็นมรสุมอยู่ตลอดเวลา

พอดีเป็นคราวที่พระชาตาของสมเด็จพระนารายณ์ จะถึงฆาต พระยาเศวตร์กุญชรบรมคเชนทรฉัททันต์มาล้มลง พระเจ้าอยู่หัวทรงโทมนัสจนเลยประชวร ไม่สามารถที่จะทรงว่าราชการเองได้ โปรดให้พระเพทราชาเป็นผู้สำเร็จราชการหลวงสรศักดิ์เห็นเป็นโอกาส ซ้ำได้กำลังปัญญาและกำลังทหารจากสมิงพะตะบะด้วย จึงชวนพระเพทราชาบิดาเลี้ยงเป็นกบฏ และพระเพทราชาก็ตกลงด้วย

ได้ล่อให้เจ้าพระยาวิชาเยนทร์เข้ามาเฝ้าแล้วให้คนซุ่มตีเสียจนสิ้นชีวิตยั่วให้สมเด็จพระนารายณ์กริ้วจนสวรรคตไปเอง โดยวิธีผลักพระปีย์ข้าหลวงเดิม (ผู้ซึ่งทรงเรียกว่าอ้ายเตี้ย) ตกจากกำแพงแก้ว แล้วจับตัวไปฆ่า และล่อให้สมเด็จพระเจ้าลูกยาเธอเจ้าฟ้าอภัยทศ กรมพระราชวังบวรสถานพิมุขมาเฝ้า แล้วสำเร็จโทษเสีย

พระเพทราชาราขึ้นครองราชสมบัติ พ.ศ. 2225 และตั้งหลวงสรศักดิ์ (มะเดื่อ) เป็นมหาอุปราชกรมพระราชวังบวร

ในปีพุทธศักราช 2226 สมเด็จพระเพทราชาได้โปรดเกล้าให้มีท้องตราเชิญพระบรมราชโองการไปยังท้าวพระยาหัวเมืองทั้งปักษ์ใต้และฝ่ายเหนือ ให้เข้ามาเฝ้าละอองธุลีพระบาท ครั้งนั้นมีเจ้าเมืองที่ขัดรับสั่งอยู่ 3 เมืองคือ เมืองนครศรีธรรม-

ราช เมืองนครราชสีมา และเมืองตะนาวศรี เจ้าเมืองทั้งสามนี้มีความเห็นอย่างเดียวกันว่า พระเพทราชาเป็นแต่เชื้อขุนนาง ไม่ใช่เชื้อวงศ์จ้าวนาย และเป็นผู้ทรยศต่อเจ้าชิงราชสมบัติ จึงไม่ยอมอ่อนน้อมและตั้งแข็งเมืองอยู่ สมเด็จพระเพทราชากริ้วมาก พอเสร็จจากการปราบกบฏธรรมเถียรแล้ว ก็ให้กองทัพไปปราบเมืองนครราชสีมาก่อน เพราะเป็นเมืองใกล้กองทัพแรกไปตีเมืองไม่ได้ ต้องเรียกกลับเอานายทัพนายกองมาเฆี่ยนและประหารชีวิต กองทัพที่สองไปได้เมือง แต่ตัวเจ้าพระยานครราชสีมา (สัง) หนีไปได้และไปอยู่นครศรีธรรมราชกับเจ้าพระยานครศรีธรรมราช (ชู) ซึ่งเป็นชาติแขกจามด้วยกัน และข้าหลวงเดิมสมเด็จพระนารายณ์มาด้วยกัน

สมเด็จพระเพทราชาโปรดให้กองทัพบกทัพเรือไปตีนครศรีธรรมราช เมื่อพุทธศักราช 2229 กองทัพกรุงไปตั้งล้อมนครศรีธรรมราชไว้ ต่อสู้กันอยู่ช้านาน จนในเมืองขาดแคลนสะเบียงอาหารลง เจ้าพระยานครศรีธรรมราช (ชู) ต้องหนีออกจากเมือง โดยความช่วยเหลือของพระยาราชวังสรรค์แม่ทัพเรือฝ่ายกรุง อันเป็นเหตุให้พระยาราชวังสรรค์ผู้ซึ่งช่วยเพื่อนให้พ้นตายนั้นต้องตายแทน

ส่วนเมืองตะนาวศรี ซึ่งแข็งเมืองเช่นเดียวกันนั้นทางกรุงศรีอยุธยามิได้ยกทัพไปปราบอย่างเมืองทั้งสอง เพราะเจ้าพระยาศรีไสยหาญณรงค์ (ยี) ไปทำไมตรีเข้าไว้กับพม่า และพม่าส่งกองทัพมาช่วยรักษา เจ้าพระยาศรีไสยหาญณรงค์นั้น ก่อนเป็นเจ้าพระยาได้ท่านแสง ธิดาพระยาราชวังสรรค์แขกต่างวงศ์มาเป็นภรรยา มีบุตรชายสองคน คนที่หนึ่งชื่อ สี คนที่สองชื่อ สน เมื่อท่านได้เป็นเจ้าพระยาออกไปอยู่เมืองตะนาวศรีท่านไปแต่ลำพังทิ้งครอบครัวไว้ในกรุง แต่สมเด็จพระเพทราชาไม่ทรงเอาโทษ ทรงถือว่าครอบครัวไม่มีความผิดเพราะไม่ได้ร่วมคิดกับเจ้าพระศรีไสยหาญณรงค์

ชั้นที่ 4

บุตรเจ้าพระยาชำนาญภักดี (สมบุญ) สองคน คือท่านใจและท่านจิตร์นั้น ในแผ่นดินสมเด็จพระเพทราชา **ท่านใจ** ไม่ได้ทำราชการ แต่ท่านจิตร์น้องชายชอบพอรักใคร่กันมากกับมหาอุปราช (หลวงสรศักดิ์) คงจะได้ช่วยหลวงสรศักดิ์ในคราวกบฏ เพราะพอเปลี่ยนรัชกาลเปลี่ยนวงศ์ หลวงสรศักดิ์ได้เป็นมหาอุปราช ก็โปรดตั้งท่านจิตร์เป็นพระพรหมสุรินทร์ เจ้ากรมตำรวจหน้า ในพระราชวังบวรทีเดียว แต่พระพรหมสุรินทร์ (จิตร์) ไม่มีวาสนาที่จะได้เป็นใหญ่กว่านั้น ทำราชการอยู่ได้ไม่

ช้าก็ถึงแก่กรรม ถ้าได้อยู่มาจนแผ่นดินขุนหลวงสรศักดิ์ ไม่ต้องสงสัยว่าจะได้เป็นเจ้าพระยาเสนาบดีอีกคนหนึ่ง

ตลอดรัชกาลสมเด็จพระเพทราชา ซึ่งสิ้นสุดลงเมื่อพุทธศักราช 2240 ตลอดรัชกาลขุนหลวงสรศักร์ อันเป็นรัชกาลที่โหดร้ายน่ากลัว ซึ่งสุดลงเมื่อพุทธศักราช 2249 และตลอดรัชกาลขุนหลวงท้ายสระ (ราชบุตรของขุนหลวงสรศักดิ์) ผู้ชอบเสวยปลาตะเพียน ซึ่งสิ้นสุดลงเมื่อพุทธศักราช 2275 นอกจากที่กล่าวมาแล้ว พวกวงศ์วารเฉกอะหมัดไม่มีใครได้เป็นใหญ่เป็นโต เรามาได้ยิน ชื่อท่าน พวกนี้ จนกาล ล่วงมาถึง แผ่นดิน พระเจ้า อยู่หัวบรมโกศ พระราชอนุชาและมหาอุปราชของขุนหลวงท้ายสระนั้นผู้เป็นพระบัณฑูรน้อยในแผ่นดินขุนหลวงสรศักดิ์ และเป็นผู้ที่ได้ช่วยชีวิตขุนหลวงท้ายสระ เมื่อขุนหลวงสรศักดิ์จะพ้นเสียด้วยของ้าว เรื่องถนนข้ามบึงระหว่างค่ายหลวงและค่ายล้อมช้าง ณ ป่ายางกองทองจังหวัดนครสวรรค์ ท่านผู้นี้ก่อนที่จะได้เป็นพระเจ้าแผ่นดิน (พ.ศ. 2276) ต้องทำสงครามกลางเมืองกับเจ้าฟ้าอภัยและเจ้าฟ้าปรเมศผู้เป็นหลาน

ปรากฏในพงศาวดารว่า "เมื่อกระทำพิธีปราบดาภิเศกสมเด็จพระมหาอุปราช กรมพระราชวังบวรขึ้นผ่านพิภพถวัลย-ราชสมบัติในวิมานรัตนมหาประสาท ข้าราชการทั้งปวงถือน้ำกระทำสัตย์สาบาลถวายบังคมตามบรมโบราณราชประเพณีแล้ว

สมเด็จพระเจ้ากรุงศรีอยุธยาทรงพระกรุณาโปรดให้ข้าหลวงเดิมทั้งหลายที่มีความชอบเป็นเจ้าพระยา พระยา พระหลวงเมือง ขุนหมื่นพันทะนาย ตามฐานานุศักดิ์ความชอบมากและน้อย และพระราชทานบำเหน็จรางวัล เงินตราเสื้อผ้าเหลือจะนับตามลำดับกัน"

ในจำนวนขุนนางที่ทรงตั้งขึ้นนั้น **มีท่านใจ** ซึ่งเป็นบุตรคนใหญ่ของเจ้า**พระยาชำนาญภักดี (สมบุญ)** ด้วยคนหนึ่ง ท่านผู้นี้สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวบรมโศกโปรดตั้งให้เป็นพระยา**เพ็ชร์พิชัย** จางวางกรมล้อมพระราชวังหลวง และให้ว่ากรมอาสาจามและอาสาญี่ปุ่นด้วย

ท่านสี และ ท่าน บุตรสองคนของเจ้าพระยาศรีไสยหาญณรงค์เจ้าเมืองตะนาวศรี ซึ่งสมเด็จพระเพทราชาไม่ทรงเอาโทษ เพราะไม่คบคิดกับบิดานั้น พระเจ้าอยู่หัวบรมโศกก็โปรดพระราชทานบรรดาศักดิ์ให้ท่านสีผู้พี่เป็นพระยาอมเรนทร์จางวางกรมอาสาจาม ให้ท่านสนผู้น้องเป็นหลวงศรียศในกรมท่าขวา และเมื่อพระยาศรีนวรัตน์ (อากามหะหมัด) บิดาเจ้าพระยาศรีไสยหาญณรงค์ชรามีอายุ 85 ปีถึงอนิจกรรมลง ได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าเลื่อนบรรดาศักดิ์หลวงศรียศ (สน) ขึ้นเป็นพระยาจุฬาราชมนตรีเจ้ากรมท่าขวา ทั้งพระยาอมเรนทร์ (สี) และพระยาจุฬาราชมนตรี (สน) สองคนพี่น้องนี้หาได้มีบุตรธิดาสืบเชื้อสายไม่

พระยาเพ็ชร์พิไชย (ใจ) ได้ท่านแฉ่ง ธิดาเจ้าพระยารัตนาธิเบศ ที่สมุหพระกลาโหม มาเป็นภรรยา และได้ตั้งบ้านเรือนอยู่ใกล้วัดสามวิหาร

พระราชพงศาวดารกรุงศรีอยุธยามีความตอนหนึ่ง ว่า "ณ เดือนแปดแรมสิบค่ำ พระเจ้าอยู่หัวทรงพระประชวรหนักจนสอึกสามชั้น ต่อกลางคืนตีสิบเอ็ดจึงคลาย ครั้นเดือนสิบสองข้างขึ้นเสด็จพระราชดำเนินขึ้นไปสมโภชพระพุทธบาทเป็นกระบวนรับเสด็จ พัก ณ พระตำหนักท่าเจ้าสนุก แล้วทรงพระวอขึ้นไปประทับร้อนบ่อโศก เพลาเย็นเสด็จไปถึงท้ายพิกุล ครั้นสมโภชพระพุทธบาทครบเจ็ดวันแล้ว เสด็จพระราชดำเนินกลับยังกรุงเทพพระนครศรีอยุธยา"

ในการเสด็จพระราชดำเนินนมัสการพระพุทธบาทครั้งนั้นเห็นจะเตรียมไปรื่นเริงกันเต็มที่ ข้าทูลละอองธุลีพระบาททุกคนคงยินดีที่พระเจ้าอยู่หัวหายประชวรต่างคนก็ต่างอยากตามเสด็จ แต่พระยาเพ็ชร์พิไชย (ใจ) ไม่มีชื่ออยู่ในจำนวนที่โปรดให้ตามเสด็จในกระบวน พระยาเพ็ชร์พิไชยจึงกราบบังคมทูลพระกรุณาขอพระราชทานตามเสด็จด้วย พระเจ้าอยู่หัวมีพระราชดำรัสว่า พระยาเพ็ชร์พิไชยเป็นแขก ไม่ควรไปนมัสการพระพุทธบาท แต่

ถ้าทิ้งเพศแขกมาเข้ารีตไทย จึงจะให้ตามเสด็จ พระยาเพ็ชร์พิไชยกราบบังคมทูลว่า เต็มใจที่จะเป็นไทยตามพระบรมราชประสงค์ จึงทรงพระกรุณาพระราชทานพระบรมราชาอนุญาตให้พระยาเพ็ชร์พิไชยตามเสด็จพระราชดำเนิน ครั้นเสด็จถึงพระพุทธบาทแล้ว พระยาเพ็ชร์พิไชยก็รับศีล ปฏิญาณตนเป็นพระพุทธศาสนิกต่อสมเด็จพระสังฆราช หน้าที่นั่งสมเด็จพระเจ้าแผ่นดิน นี้เป็นต้นเหตุให้วงศ์เฉกอะหมัดละศาสนาเดิมมาถือพระพุทธศาสนา

เสด็จการสมโภชพระพุทธบาทเสด็จกลับพระนครแล้วได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าเลื่อนบรรดาศักดิ์พระยาเพ็ชร์พิไชย (ใจ) ขึ้นเป็นเจ้าพระยาเพ็ชร์พิไชย และโปรดเกล้าให้ว่าราชการที่สมุหนายกด้วย

เจ้าพระยาเพ็ชร์พิไชย (ใจ) นี้ มีบุตรด้วยท่านผู้หญิงแฉ่งสามคน ที่หนึ่งเป็นหญิงชื่อ แก้ว ที่สองเป็นชายชื่อ เชน ที่สามเป็นชายชื่อ เสน และมีบุตรด้วยภรรยาน้อยคนหนึ่งเป็นชายชื่อ หนู

ชั้นที่ 5

ท่านแก้วธิดาเจ้าพระยาเพ็ชร์พิไชย (ใจ) นั้น ได้เจ้าพระยามหาเสนาเป็นสามี ท่านเจ้าพระยาผู้นี้เดิมเป็นพระยายมราช ครั้น

เจ้าพระยารัตนาธิเบศบิดาท่านผู้หญิงแฉ่งถึงอสัญกรรมแล้ว พระเจ้าแผ่นดินโปรดเกล้าให้พระยายมราชเป็นเจ้าพระยามหาเสนา ที่สมุหพระกลาโหม เพราะเหตุที่บ้านของท่านอยู่ที่คลองแกลบ ราษฎรเลยเรียกท่านว่า เจ้าพระยากลาโหมคลองแกลบ นัยว่าท่านเป็นญาติกับเจ้าพระยาเพ็ชร์พิไชย (ใจ) เหมือนกัน แต่เห็นจะเป็นญาติทางสายอื่นไม่ใช่สายเฉกอะหมัด ท่านมีบุตรกับท่านแก้วคนหนึ่งเป็นหญิงชื่อแจ่ม และมีบุตรชายกับภรรยาน้อยสองคน คนหนึ่งชื่อ ปลี อีกคนหนึ่งชื่อ คุ้ม

ท่านเชน บุตรที่สองของเจ้าพระยาเพ็ชร์พิไชย (ใจ) นั้น ได้เป็นพระยาวิชิตณรงค์ เจ้ากรมเขนทองซ้าย และว่ากรมอาสาจามด้วย

ส่วนท่านเสน บุตรที่สามของเจ้าพระยาเพ็ชร์พิไชย (ใจ) ได้ไปทำราชการอยู่ทางพระราชวังบวร สมเด็จพระเจ้าลูกยาเธอเจ้าฟ้านราธิเบศร์ กรมขุนเสนาพิทักษ์มหาอุปราชกรมพระราชวังบวรมหาสถานมงคล โปรดให้ท่านเสนเป็นพระยาเสน่หาภูธร จางวางมหาดเล็กในวังหน้า

พระมหาอุปราชพระองค์นี้ เป็นราชโอรสองค์ใหญ่ของสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวบรมโกศ ท่านทรงทำอะไรแผลง ๆ มาแต่

ก่อนเป็นมหาอุปราช ดังปรากฏในพระราชพงศาวดารว่าเมื่อคราวสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวบรมโกศทรงพระประชวรสมเด็จพระเจ้าหลานเธอ เจ้าฟ้านเรนทร์กรมขุนสุเรนทรพิทักษ์เสด็จมาประทับอยู่วัดโคกแสง และเข้ามาเฝ้าเยี่ยมประชวรเนือง ๆ วันหนึ่งเวลาค่ำกรมขุนเสนาพิทักษ์ ให้พระองค์ชื่นและพระองค์เทศโอรสออกไปที่วัด ทูลกรมขุนสุเรนทรพิทักษ์ว่า มีพระบรมราชองค์การให้เชิญเสด็จเข้าไปเฝ้า กรมขุนสุเรนทรพิทักษ์สำคัญว่าเป็นความจริงก็เสด็จมาขึ้นหน้าพระชัยพอถึงประตูที่กรมขุนเสนาพิทักษ์ก็ฟันด้วยพระแสงดาบถูกจีวรสังฆาฏิขาด แต่ไม่เข้าพระองค์ ฟันแล้วกรมขุนเสนาพิทักษ์ก็วิ่งหนีเข้าไปข้างในกรมขุนสุเรนทรพิทักษ์เสด็จเลยเข้าไปที่พระเจ้าอยู่หัวประชวร พระเจ้าอยู่หัวทอดพระเนตรเห็นตรัสถามว่าเหตุใดผ้าสังฆาฏิจีวรจึงขาด กรมขุนสุเรนทรพิทักษ์ถวายพระพรว่า กรมขุนเสนาพิทักษ์หยอก ครั้นกรมขุนสุเรนทรพิทักษ์ถวายพระพรลาออกมา กรมหลวงอภัยนุชิตซึ่งเป็นพระชนนีของกรมขุนเสนาพิทักษ์เสด็จตามไปอ้อนวอนว่าถ้าพ่อมิช่วยก็เห็นน้องจะตาย กรมขุนสุเรนทรพิทักษ์ทูลตอบว่าสิ่งที่จะช่วยได้ก็แต่กาสาวพัสตร์อันเป็นธงชัยพระอรหันต์ ทูลแล้วก็เสด็จออกไปจากพระราชวัง กรมหลวงอภัยนุชิตได้พระสติจึงเสด็จเข้าไปทรงพระวอซ่อนพระองค์ กรมขุนเสนาพิทักษ์พาออก

ประตูฉนวน ตรงไปยังวัดโคกแสงให้ทรงผนวชอยู่ด้วยกรมขุนสุเรนทรพิทักษ์ พระเจ้าอยู่หัวมีพระราชดำรัสสั่งให้ค้นหาตัวแต่ไม่ได้ ได้แต่พระองค์เทศพระองค์ชื่น ก็ให้ประหารเสียด้วยท่อนจันทร์

แต่นั้นมากรมหลวงอภัยนุชิตผู้เป็นพระชนนีก็ทรงพระวิตกเป็นห่วงกรมขุนเสนาพิทักษ์มิได้มีเวลาคลาย ด้วยเกรงพระราชบิดาจะประหารชีวิตพระโอรสเสีย เมื่อกรมหลวงอภัยนุชิตประชวรหนักลงจึงกราบทูลขอพระราชทานอภัยให้กรมขุนเสนาพิทักษ์ พระเจ้าอยู่หัวมีราชดำรัสว่า ถ้าไม่กบฏแล้วก็ไม่ฆ่า กรมหลวงอภัยนุชิตจึงสิ้นพระวิตก และสิ้นพระชนม์ด้วยความสงบ

ชีวิตของคนเรานั้น จะเป็นใครก็ตาม และประพฤติตัวอย่างไรก็ตาม เมื่อถึงเวลาจะต้องขึ้นแล้วเป็นได้ขึ้น และเมื่อถึงเวลาจะต้องลงแล้วใครจะช่วยฉุดไว้อย่างไรก็ฉุดไม่ไหวอันกรมขุนเสนาพิทักษ์นี้ ไม่ใช่แต่ได้รับพระราชทานอภัยโทษอย่างเดียว ถัดจากวันกรมหลวงอภัยนุชิตสิ้นพระชนม์มาราวสี่ปี พระยาราชโกษา บ้านอยู่วัดระฆัง ได้กราบบังคมทูลขอให้กรมขุนเสนาพิทักษ์เป็นกรมพระราชวังบวร พระเจ้าอยู่หัวมีพระราชดำรัสสั่งให้เสนาบดีประชุมกันปรึกษา และที่ประชุมก็เห็นพ้องด้วย จึง

ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าให้กรมขุนเสนาพิทักษ์ดำรงตำแหน่งมหาอุปราช

ท่านมหาอุปราชนี้ไม่ใคร่ได้เฝ้าแหนพระราชบิดาเพราะประชวรพระโรคสำหรับบุรุษ กลายเป็นคุดทะราด เมื่อถึงคราวจะสิ้นวาสนา กรมหมื่นสุนทรเทพ (พระเจ้าลูกยาเธอพระองค์เจ้ารถ) ทูลเกล้าถวายเรื่องราวว่า กรมพระราชวังบวรสถานมงคลเสด็จเข้ามาทำชู้กับเจ้าฟ้าสังวาลถึงในพระราชวังหลวงเนือง ๆ พระเจ้าอยู่หัวโปรดให้ชำระ ก็ได้ความเป็นสัตย์ จึงให้ลงพระราชอาญากรมพระราชวังบวรโดยให้เฆี่ยนให้นาบพระบาทและพระนลาต เจ้าฟ้าสังวาลนั้นก็ให้ลงพระราชอาญาเฆี่ยนยกหนึ่ง 30 ที อยู่ได้ 3 วันก็สิ้นพระชนม์ ส่วนกรมขุนเสนาพิทักษ์นั้นถูกเฆี่ยนเป็นยก ๆ เฆี่ยนได้ 7 ครั้งรวม 180 ที ก็สิ้นพระชนม์

เมื่อตำแหน่งมหาอุปราชว่างลง ก็เกิดเป็นปัญหากันขึ้นในเรื่องตัวบุคคลผู้ควรเป็นกรมพระราชวัง ถ้าว่าโดยอาวุโสตำแหน่งนี้น่าจะได้แก่กรมขุนอนุรักษ์มนตรี (เจ้าฟ้าเอกทัศน์ราชบุตรพระพันวสาน้อย) แต่พระเจ้าอยู่หัวบรมโกศมีพระราชดำรัสว่า กรมขุนอนุรักษ์มนตรีเป็นผู้ปราศจากความเพียร ถ้าให้ทรงดำรงตำแหน่งมหาอุปราชสำเร็จราชการกึ่งหนึ่ง จะเกิดความวิบัติ

ฉิบหายขึ้น ทรงพระราชดำริว่า กรมขุนพรพินิตผู้ประกอบด้วยพระลักษณะดี มีสติปัญญาเฉลียวฉลาดสมควรแก่ตำแหน่งสำคัญนี้ จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าตั้งกรมขุนพรพินิตเป็นกรมพระราชวังบวรสถานมงคล

พระราชบุตรองค์นี้ เมื่อพระราชมารดาทรงพระครรภ์ พระเจ้าอยู่หัวทรงพระสุบินนิมิตรว่า มีผู้เอาดอกมะเดื่อมาถวาย เมื่อประสูติจึงพระราชทานพระนามว่า เจ้าฟ้าอุทุมพรราชกุมาร ราษฎรเรียกว่าเจ้าฟ้าดอกมะเดื่อ

พระมหาอุปราชองค์นี้ ได้ทรงเลื่อนบรรดาศักดิ์พระยาเสน่หาภูธร (เสน) ขึ้นเป็นพระยาจ่าแสนยากร จางวางกรมมหาดไทยในพระราชวังบวร

พระยาจ่าแสนยากร (เสน) ได้ท่านพวงแก้ว ธิดาเจ้าพระยาธรรมาธิกรณ์ (ขุนทอง) เป็นภรรยา มีบุตร 4 คน ที่หนึ่งเป็นหญิงชื่อ เป้า ที่สองเป็นหญิงชื่อ แป้น ที่สามเป็นหญิงชื่อทองดี ที่สี่เป็นชายชื่อ บุญมา และมีบุตรกับท่านบุญศรีภรรยาซึ่งกรมพระราชวังพระองค์ก่อนประทานคนหนึ่งเป็นชายชื่อบุนนาค กรมพระราชวังกรมขุนพรพินิตโปรดให้ท่านบุญมาเป็นหลวงมหาใจภักดี นายเวรมหาดเล็กวังหน้าและให้ท่านบุนนาคเป็นนายฉลองไนยนารถ มหาดเล็กหุ้มแพรวังหน้า

สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวบรมโกศประชวรสวรรคตในปีพุทธศักราช 2301 พระเจ้าลูกยาเธอสามพระองค์ คือกรมหมื่นสุนทรเทพ กรมหมื่นเสพยภักดี และกรมหมื่นจิตรสุนทร วางพระองค์เป็นเสี้ยนศัตรูต่อพระมหาอุปราช ได้ถวายราชสมบัติแก่กรมขุนอนุรักษ์มนตรี แต่กรมขุนอนุรักษ์มนตรีมิได้ทรงรับตรัสว่า ให้พระอนุชาเจ้าครองราชสมบัติตามพระประสงค์ของพระราชบิดาเถิด จะทำให้ขัดกับรับสั่งนั้นหาควรไม่ กรมพระราชวังสถานมงคลจึงจำพระหฤทัยครองราชสมบัติ

เมื่อปราบดาภิเศกแล้ว ได้ทรงตั้งพระราชมารดา ซึ่งเป็นกรมหลวงพิพิธขึ้นเป็นกรมเทพามาตย์ แต่อยู่มาไม่ช้ากรมพระเทพามาตย์ก็สวรรคต ต้องตั้งพระศพในพระที่นั่งบรรยงรัตนาศน์เป็นสองพระโกศ และถวายพระเพลิงสมเด็จพระบิตุราชมาตุรงค์พร้อมกัน

สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลนี้ได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าเลื่อนพระยาจ่าแสนยากร (เสน) **ขึ้นเป็นเจ้าพระยามหาเสนาที่สมุหพระกลาโหม** อัครมหาเสนาบดีปักษ์ใต้ เพราะเหตุที่ท่านตั้งบ้านเรือนอยู่ริมวัดสามวิหาร ราษฎรจึงเรียกท่านว่าเจ้าคุณกลาโหมวัดสามวิหาร

สมเด็จพระเจ้าแผ่นดินพระองค์นี้ ทรงรักความสงบมากกว่าการเมือง และเจียมพระองค์อยู่เป็นนิจว่า พระองค์เป็นเพียงอนุชายังหาควรครองราชสมบัติไม่ ตระหนักแน่ในพระราชหฤทัยว่าความสงบเป็นความสุขอันแท้จริงแล้ว จึงสละราชสมบัติถวายกรมขุนอนุรักษ์มนตรีผู้เป็นพระเชษฐาธิราชเมื่อปีพุทธศักราช 2302 และเสด็จออกทรงผนวช ณ วัดเดิม แล้วไปประทับ ณ วัดประดู่ คนทั้งหลายจึงถวายพระนามว่า ขุนหลวงหาวัด

เจ้าฟ้าเอกทัศน์ กรมขุนอนุรักษ์มนตรี ขึ้นครองราชสมบัติ ทรงพระนามสมเด็จพระมหากษัตริย์บวรสุจริตทศพิธธรรมธเรศเชฐโลกา นายกอุดมบรมนารถบพิตร์ แต่ราษฎรคงจะเห็นเป็นพระนามที่ยืดยาวและเรียกยาก จึงเอานามพระที่นั่งที่พระองค์ประทับมาถวายเป็นพระนามใหม่ เรียกว่าพระเจ้าอยู่หัวพระที่นั่งสุริยามรินทร์

ในรัชกาลนี้ พระยาวิชิตณรงค์ (เชน) ซึ่งเป็นบุตรคนที่สองของเจ้าพระยาเพ็ชร์พิไชย (ใจ) และเป็นพี่ชายของเจ้า-พระยามหาเสนา (เสน) ได้เป็นพระยาจุฬาราชมนตรีโปรดให้ว่าทั้งกรมท่ากลางและกรมอาสาจาม พระราชทานเกียรติยศเสมอเจ้าพระยาพระคลัง แต่ไม่ได้ตั้งเป็นเจ้าพระยาและท่านหนูบุตรที่

4 ของเจ้าพระยาเพ็ชร์พิไชย (ใจ) ได้เป็นจมื่นไวยวรนารถ หัวหมื่นมหาดเล็ก ท่านผู้นี้ได้ท่านละม่อมธิดาเจ้าพระยาจักรี โรงฆ้องเป็นภรรยาตั้งบ้านเรือนอยู่ตำบลบางกะจะ ใกล้วัดพระนางเชิง จมื่นไวยวรนารถ (หนู) มีบุตรธิดากับท่านละม่อมหลายคน

ขณะนั้น ทางกรุงอังวะซึ่งพระเจ้ามางลองเป็นเจ้าแผ่นดินกำลังอยากทำศึกกับกรุงศรีอยุธยา พอดีเกิดเรื่องจับเรือกำปั่นและนายเรือกันขึ้นทางเมืองมะริด จึงถือเป็นเหตุยกกองทัพพม่าเข้ามาตีเมืองมะริดและเมืองตะนาวศรี เมืองมะริดมีใบบอกเข้ามากราบทูล สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมีพระราชดำรัสสั่งให้ม้าใช้ออกไปสืบ ม้าใช้กลับเข้ามากราบทูลว่าพม่ายกเข้ามาทางเมืองมะริดทางหนึ่ง ทางท่ากระดานทางหนึ่ง ทางเชียงใหม่ทางหนึ่ง ซึ่งอันที่จริงนั้น พม่ายกมาทางมะริดทางเดียว

กองทัพพระเจ้ามางลองตีเมืองกุย เมืองปราน เพ็ชร์บุรี ราชบุรี ตลุยเข้ามาเป็นลำดับจนเข้าตั้งประชิดกำแพงพระนคร ต้องนับว่าพระเจ้าอยู่หัวบรมโกศทรงดูลักษณะคนเป็น ในคราวที่ไม่ยอมให้กรมขุนอนุรักษ์เป็นมหาอุปราชด้วยทรงพระวิตกว่าจะเกิดความวิบัติฉิบหาย กรมขุนอนุรักษ์เวลานี้ยิ่งกว่าดำรงตำแหน่งมหาอุปราช ทรงเป็นพระเจ้าแผ่นดินทีเดียว และเป็นพระเจ้าแผ่นดินที่ไม่ทรงสามารถจะบัญชาการป้องกันแผ่นดินให้

พ้นเงื้อมมือข้าศึกได้ สมเด็จพระราชอนุชาต้องทรงลาผนวชออกมาว่าราชการ ซึ่งยุ่งทั้งการสงครามและการภายในพระราชสำนัก แต่เคราะห์ของเมืองไทยยังไม่ถึงคราวอับปางในครั้งนั้น เผอิญพระเจ้ามางลองประชวรลงต้องยกทัพกลับ เลยสวรรคตในระหว่างทาง เสด็จการสงครามแล้ว สมเด็จพระราชอนุชาเสด็จกลับออกไปทรงผนวชอีก

แต่นั้นมาก็ไม่ได้ว่างศึกพม่า มังลอกราชบุตรมางลองขึ้นครองราชสมบัติ ให้มังหม่องราชบุตรมาตีเชียงใหม่และลำพูน มังลอกสวรรคตแล้ว มังระราชอนุชาขึ้นเป็นพระเจ้ากรุงอังวะ ก็ให้มังมหานรธานคราโบ มังยีเจสู สตูกามนีแยงตะยา เข้ามาตีเมืองทะวายและเมืองตะนาวศรี ครั้นได้เมืองทะวายแล้วพม่าเดินกองทัพเรื่อยเข้ามาตีเมืองเพ็ชร์บุรี ราชบุรี กาญจนบุรีได้แล้ว เข้ามารวมบรรจบกัน ณ ทับลำลูกแก แล้วมาตั้งค่ายอยู่ตอกระออมและดงรังหนองขาว พม่าตีค่ายของไทยที่บางบำหรุ นนทบุรี และบางระจันได้กองทัพพม่าอีกกองหนึ่งซึ่งมีโปสุพะลาเป็นแม่ทัพยกมาแต่เชียงใหม่เข้าทางด่านสวรรคโลก แล้วเลยลงมาช่วยกองทัพทางใต้ มาอยู่ปากน้ำประสบ พอโปแมงแม่ทัพสึกบ่วยเป็นไข้ตาย โปสุพะลาแม่ทัพปากน้ำประสบก็เป็นแม่ทัพใหญ่สิทธิ์ขาดแต่ผู้เดียว พม่าตั้งค่ายล้อมกรุงอยู่ทุกทิศ และล้อมอยู่ปีเศษ

ขุนนางผู้ใหญ่ผู้น้อยในกรุงยกออกไปรบก็พ่ายแพ้แตกเข้ามา ในที่สุดพม่าเข้าเมืองได้ ไทยเสียกรุงศรีอยุธยาเมื่อวันอังคารเดือนห้าขึ้นเก้าค่ำปีกุน พุทธศักราช 2310

พวกวงศ์วารเฉกอะหมัดเมื่อกรุงศรีอยุธยาเสียแก่ข้าศึกนั้นก็เหมือนกับวงศ์วารอื่น ๆ ต่างพรากพลัดกระจัดกระจายกันไป ตายบ้าง ถูกจับเป็นเชลยตกไปอยู่ในเมืองพม่าบ้าง หนีเที่ยวซ่อนเร้นไปบ้าง

ในระหว่างที่พม่าล้อมกรุงอยู่นั้น พระยาตาก (สิน) ซึ่งได้เลื่อนเป็นพระยาวชิรปราการเจ้าเมืองกำแพงเพชรแล้ว แต่ราษฎรยังคงเรียกว่าพระยาตาก เป็นแม่ทัพคนหนึ่ง ครั้งเมื่อไทยไปตีค่ายพม่าที่ปากน้ำประสบพระยาตากก็คุมกองทัพไปด้วย และเป็นกองที่รบรั้งหลัง ในขณะที่จมื่นศรีสรรักษ์และจมื่นเสมอใจราชขี่ม้าลงแม่น้ำข้ามหนีพม่า และเมื่อคราวทางในกรุงแต่งทัพเรือออกไปตั้งอยู่วัดใหญ่ พระยาตากก็คุมกองทัพออกไปด้วย เมื่อก่อนหน้าพม่าจะเข้ากรุงได้พยาตากเห็นว่า จะอยู่สู้รบต่อไปก็ไม่มีทางที่จะเอาชนะข้าศึกได้เหตุการณ์ภายในกรุงก็ยุ่งเหยิง สมเด็จพระเจ้าแผ่นดินเอาพระราชหฤทัยใส่แก่ผู้หญิงมากกว่าการสงครามทั้ง ๆ ที่ข้าศึกตั้งประชิดกำแพงพระนครอยู่ พระยาตากจึงพา

บริวารเท่าที่รวบรวมกันได้ ตีแหกที่ล้อมออกไปตั้งส้องสุมรี้พลอยู่ทางชายทะเลฝั่งตะวันออก

ครั้นกรุงเสียแก่พม่าแล้ว พระยาตากตั้งก๊กใหญ่อยู่ก๊กหนึ่ง และเมื่อรวบรวมกำลังได้พอแล้ว ก็ยกกองทัพเข้ามากู้กรุงศรีอยุธยา แล้วขึ้นปราบดาภิเศกเป็นพระเจ้าแผ่นดิน แต่ย้ายมาตั้งราชธานีขึ้นที่กรุงธนบุรี ราษฎรจึงถวายพระนามว่าสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี

ชั้นที่ 6

ได้กล่าวมาในชั้นที่ ๕ แล้วว่า จมื่นไวยวรนารถ (หนู) บุตรเจ้าพระยาเพ็ชร์พิไชย (ใจ) นั้น มีบุตรธิดาด้วยท่านละม่อมภรรยาหลายคน เมื่อครั้งกรุงเก่าแตกบุตรธิดารวมทั้งตัวจมื่นไวยวรนารถและภรรยาตกไปอยู่เมืองพม่า เว้นแต่บุตรชายคนหนึ่งชื่อน้อย ซึ่งพลัดกับบิดามารดาและครอบครัวในขณะชุลมุนวุ่นวายเลยหนีพม่าไปได้ และไปอยู่เมืองเขมรครั้นทางเมืองไทยสงบเรียบร้อยแล้ว ท่านน้อยกลับเข้ามาถวายตัวทำราชการอยู่ในกรุงธนบุรี สมเด็จพระเจ้ากรุงธนรีโปรดให้เป็นมหาดเล็กรายงานฝ่ายการโยธา

อนึ่ง ท่านแก้วธิดาเจ้าพระยาเพ็ชร์พิไชย (ใจ) ซึ่งได้เจ้าพระยามหาเสนา (กลาโหมคลองแกลบ) เป็นสามี มีธิดาด้วยกันคนหนึ่งชื่อแจ่ม ท่านแจ่มนี้ได้พระยามหาอำมาตย์ (เสือ) เป็นสามี มีธิดาด้วยกันคนหนึ่งชื่อ แมว เมื่อกรุงเก่าเสียแก่พม่าข้าศึก พระยามหาอำมาตย์เป็นเชลยตกไปอยู่เมืองพม่า แต่ท่านแจ่มพาท่านแมวบุตรีหนีพม่าไปได้

บุตรภรรยาน้อยของเจ้าพระยากลาโหมคลองแกลบอีกสองคนคือ ท่านปลี และท่านคุ้ม ผู้เป็นน้องท่านแจ่มนั้นได้ทำราชการเป็นมหาดเล็กวิเศษในแผ่นดินพระเจ้าอยู่หัวพระที่นั่งสุริยามรินทร์ เวลาที่พม่าเข้ากรุงได้ ท่านปลีและท่านคุ้มพากันหนีไปอยู่เมืองเพ็ชรบูรณ์ แล้วได้ข่าวว่าท่านแจ่มพี่สาวอยู่เมืองพิมายก็ตามไปอยู่ด้วย พระเจ้าพิมาย (คือกรมหมื่นพิพิธ ราชบุตรพระเจ้าอยู่หัวบรมโกศ) โปรดตั้งให้ท่านปลีเป็นพระมหาเทพและตั้งท่านคุ้มเป็นหลวงศักดิ์นายเวรมหาดเล็ก ได้ทำราชการอยู่ในเมืองพิมายทั้งคู่ ครั้งเมื่อสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรียกกองทัพขึ้นไปทำศึกกับพระเจ้าพิมาย พระมหาเทพ (ปลี) กับหลวงนายศักดิ์ (คุ้ม) ไม่ได้อยู่ที่นั่น เพราะพระเจ้าพิมายใช้ไปกรุงศรีสัตนาคนะหุต ให้ไปขอกองทัพมาช่วยแก้มือพม่ากู้เมืองไทยคืน ต่อเมื่อพระมหาเทพกับหลวงนายศักดิ์กลับจากกรุงศรีสัตนาคนะ-

หุตจึงทราบว่าพระเจ้าพิมายเสียทัพแก่พระเจ้ากรุงธนบุรีและสิ้นพระชนม์เสียแล้ว สองพี่น้องนั้นก็รีบเดินทางลงมายังนครราชสีมาเข้าหาเจ้าเมือง ว่าจะขอไปเฝ้าทำราชการในกรุงธนบุรี พระยากำแหงสงครามเจ้าเมืองนครราชสีมาจึงมีใบบอกนำส่งตัวพระมหาเทพและหลวงนายศักดิ์ ให้กรมการผู้ใหญ่คุมลงมาเฝ้า สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีพอพระราชหฤทัยรับสั่งว่าสองพี่น้องนั้นเป็นคนซื่อสัตย์สุจริต ไม่คิดเข้าด้วยราชศัตรู แล้วยังมีความกตัญญูอุส่าห์ลงมาสวามิภักดิ์เป็นข้าราชการในแผ่นดินของพระองค์ จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าตั้งพระมหาเทพ (ปลี) เป็นพระพลเมืองพิษณุโลก และตั้งหลวงนายศักดิ์ (คุ้ม) ให้คงที่หลวงนายศักดิ์ตามเดิม เพราะยังเยาว์นัก

ฝ่ายท่านแจ่มเมื่อได้ทราบว่าเหตุหารณ์เรียบร้อยดีแล้ว ก็พาท่านแมวธิดามาอาศัยอยู่กับหลวงนายศักดิ์ (คุ้ม) ในกรุงธนบุรี

ท่านปลีกับท่านคุ้มนี้ ถึงเป็นน้องท่านแจ่ม แต่ก็เป็นน้องร่วมบิดาเท่านั้น ต่างมารดากัน จึงไม่ใช่เชื้อวงศ์เฉกอะหมัดต่อไปจะไม่กล่าวถึงอีก จะกล่าวไว้ในที่นี้แต่เพียงให้ทราบว่า ในแผ่นดินสมเด็จพระพุทธยอดฟ้า พระพลเมืองพิษณุโลก (ปลี) ได้เป็นเจ้าพระยามหาเสนา ที่สมุหพระกลาโหม และหลวงนาย

ศักดิ์ (คุ้ม) ได้เป็นพระยาสุรเสนา ราษฎรเรียกท่านว่า พระยาสุเรสนาแขนฉิ่ง

อนึ่งพระยาจุฬาราชมนตรี (เชน) บุตรเจ้าพระยาเพ็ชร์พิไชย (ใจ) ซึ่งพระเจ้าอยู่หัวพระที่นั่งสุริยามรินทร์โปรดให้ว่าการกรมท่าและกรมอาสาจามนั้น ได้ท่านก้อนทอง ธิดาพระยาท้ายน้ำแขกต่างวงศ์มาเป็นภรรยา ตั้งบ้านเรือนอยู่ในคลองคูจาม พระยาจุฬาราชมนตรี (เชน) มีบุตรกับท่านก้อนทองคนหนึ่ง ให้ชื่อว่าก้อนแก้ว ท่านก้อนแก้วนี้ได้ถวายตัวเป็นมหาดเล็กในพระเจ้าอยู่หัวพระนั่งสุริยามรินทร์ ท่านได้ท่านเสมธิดาท่านน้อย พี่หลวงศรียศ (แขก) บ้านตำบลป่าตองมาเป็นภรรยา

หลวงมหาใจภักดิ์ (บุญมา) บุตรที่สี่ของเจ้าพระยามหาเสนา (เสน) สมุหพระกลาโหมนั้น ได้ท่านไตรธิดาพระยามณเฑียรบาลมาเป็นภรรยา มีบุตรสองคนชื่อแขคนหนึ่ง ชื่อเขียนคนหนึ่ง ในเวลาการจราจลกรุงแตกนั้น หลวงมหาใจภักดิ์พลัดกันกับครอบครัวทั้งหมด หนีไปอาศัยอยู่เมืองเพ็ชรบูรณ์ เพราะรู้จักคุ้นเคยกับพระยาเพ็ชรบูรณ์มาช้านานแล้ว

พี่สาวหลวงมหาใจภักดิ์ (บุญมา) ทั้งสามคนคือท่านเป้า ท่านแป้น และท่านทองดีตกไปอยู่เมืองพม่า ท่านไตรภรรยา

หลวงมหาใจภักดิ์และท่านแขท่านเขียนผู้บุตรก็ตกไปอยู่เมืองพม่าเหมือนกัน

ครั้นเหตุการณ์สงบลง หลวงมหาใจภักดิ์ (บุญมา) เข้ามาถวายตัวทำราชการในกรุงธนบุรี สมเด็จพระกรุงธนบุรีทรงรู้จักคุ้นเคยดี จึงโปรดเกล้า ฯ ตั้งให้เป็นพระพลเมืองเพ็ชรบูรณ์ เพราะเคยอยู่เมืองเพ็ชรบูรณ์มารู้ขนบธรรมเนียมของเมืองนั้น พระพลเมืองเพ็ชรบูรณ์ได้โอกาสจึงกราบทูลสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีว่า ท่านก้อนแก้วพี่ชายบุตรของพระยาจุฬาราชมนตรี (เชน) ผู้ลุง ไม่ได้ตกไปเมืองพม่า ขอถวายตัวให้เป็นข้าราชการ สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีก็โปรดให้รับตัวท่านก้อนแก้วมา และโปรดเกล้า ฯ ตั้งให้เป็นหลวงศรีนวรัตน์

นายฉลองไนยนารถ (บุนนาค) บุตรที่ห้า**ของเจ้าพระยามหาเสนา (เสน)** ได้ท่านลิ้ม ธิดาพระธิเบศร์บดี จางวางมหาดเล็กมาเป็นภรรยา มีธิดาคนหนึ่งชื่อ ตานี เหตุที่ท่านชื่อ ตานี เพราะเวลาที่ท่านคลอดจากครรภ์เผอิญประจวบเวลาที่เจ้าพระยามหาเสนา (เสน) กลับราชการทัพเมืองตานี เจ้าคุณปู่จึงให้ชื่อหลานที่เกิดใหม่ว่า ตานี เมื่อกรุงเก่าจวนจะเสียแก่พม่า นายฉลองไนยนารถพาท่านลิ้มภรรยาท่านตานีธิดาและท่านก้อน

แก้ว บุตรพระยาจุฬาราชมนตรี (เชน) ผู้ลุง หนีพม่าออกจากกรุงศรีอยุธยา ไปอยู่กับหลวงยกกระบัตรเมืองราชบุรี

สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีเมื่อยังเป็นเจ้าตาก หัวหน้าก๊กใหญ่ก๊กหนึ่งทางชายฝั่งทะเลตะวันออกนั้น มีข้าราชการในกรุงไปสมัครเป็นบริวารเป็นอันมาก ในจำนวนผู้ที่ไปสมัครเข้าด้วยนี้ มีนายสุจินดา (บุญมา) คนหนึ่ง นายสุจินดานี้เจ้าตากตั้งให้เป็นพระมหามนตรี ท่านผู้นี้เป็นน้องหลวงกระบัตรเมืองราชบุรีที่นายฉลองไนยนารถ (บุนนาค) ไปอาศัยอยู่ด้วย ครั้นเจ้าตากได้ปราบดาภิเศกขึ้นเป็นสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี พระมหามนตรีได้กราบทูลพระกรุณาขอไปรับหลวงยกกระบัตรราชบุรีผู้พี่เข้ามาร่วมราชการ ก็โปรดเกล้าให้ออกไปรับตัวเข้ามา แล้วทรงพระกรุณาตั้งให้เป็นพระราชวรินทร์ ท่านทั้งสองพี่น้องนี้เป็นทหารเอกของสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี ช่วยทำสงครามปราบก๊กอื่นและตีเมืองใกล้เคียงตลอดมาได้เลื่อนบรรดาศักดิ์ตามความชอบความดีเป็นลำดับ จนพระวัชรินทร์ (ทองด้วง) ผู้พี่ได้เป็นเจ้าพระยาจักรีและพระมหามนตรี (บุญมา) ผู้น้อง ได้เป็นเจ้าพระยาสุรสีห์

ถึงเพื่อนฝูงทั้งหลายสมัครเข้ารับราชการในสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี นายฉลองไนยนารถ (บุนนาค) ซึ่งอยู่กับเจ้าพระยา

จักรีตลอดมาตั้งแต่ท่านยังเป็นหลวงยกกระบัตรเมืองราชบุรี ก็หายอมเข้าทำราชการไม่ และซ้ำยังขอมิให้ญาติและเพื่อนฝูงกล่าวชื่อตนให้เข้าพระกรรณสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีเป็นอันขาด ทั้งนี้เพราะมีเรื่องหมางใจกันมาแต่เยาว์

มีเรื่องเล่าต่อ ๆ กันมาว่า ในแผ่นดินพระเจ้าอยู่หัวบรมโกศ เด็กชายสามคน คนหนึ่งชื่อสิน บุตรจีนแต้ไหฮอง ซึ่งพระยาจักรีในเวลานั้นขอมาเลี้ยงเป็นบุตรบุญธรรม คนหนึ่งชื่อ ทองด้วง บุตรหลวงพิพิธอักษร (ทองดี) เสมียนตรากรมมหาดไทย คนหนึ่งชื่อ บุนนาค บุตรพระยาจ่าแสนยากร (เสน) สามคนนี้เป็นเพื่อนเล่นรักใคร่กันมาก เมื่ออุปสมบทเป็นสามเณรก็บวชอยู่วัดเดียวกัน สามเณรบุนนาคได้ถูกนิมนต์ให้เทศน์กัณฑ์มัทรีในศาลาการเปรียญ ขณะที่สามเณรบุนนาคกำลังเทศน์อยู่ สามเณรสินแอบเข้าไปถอดบันไดออกเสียจากธรรมาสน์ พอสามเณรบุนนาคเทศน์จบ ห่อคัมภีร์แล้วไม่ทันดูว่าธรรมาสน์มีบรรไดหรือไม่ ก้าวลงมาก็พลัดตกลงมาจากธรรมมาสน์ ได้รับทั้งความเจ็บความอาย

เมื่อสึกจากสามเณรแล้ว เจ้าพระยาจักรีได้นำนายสินขึ้นถวายตัวเป็นมหาดเล็กในสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวบรมโกศ ส่วนนายทองด้วงกับนายบุนนาคนั้นบิดานำขึ้นถวายตัวเป็นมหาดเล็กใน

พระราชวังบวร แม้เป็นหนุ่มขึ้นแล้ว และรับราชการแยกแห่งกัน สามเกลอนี้ก็ยังพบปะเที่ยวเล่นด้วยกันเสมอ กาลวันหนึ่งในขณะที่หนุ่มสามเกลอนั้นนอนคุยกันเล่นที่หน้าบ้านเจ้าพระยาจักรี นายสินเคลิ้มหลับไป นายสินเวลานั้นยังไว้ผมเปีย นายบุนนาคเห็นได้ทีก็ค่อย ๆ เอาผมเปียนายสินผูกเข้ากับฝากเรือนที่นอนกันอยู่นั้น โดยมิให้นายสินรู้สึกตัว ผูกแน่นดีแล้วก็ทำเสียงดังเอะอะขึ้น นายสินตื่นขึ้นด้วยความตกใจ รีบลุกขึ้นกระชากผมเปียตนเองโดยแรงคนที่ได้เห็นก็พากันฮาขัน การเสียทีกันในเชิงเล่น อันฝ่ายเสียทีต้องเจ็บอายนี้ เป็นเหตุให้หมางมึนกันไป ไม่รักใคร่กันสนิทเหมือนแต่ก่อนมา

ครั้นต่างคนต่างเติบโตขึ้น และฐานะก็เปลี่ยนแปลงไป นายสินกลายเป็นสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี และนายทองด้วงกลายเป็นเจ้าพระยาจักรี นายบุนนาคซึ่งเป็นเพียงนายฉลองไนยนารถรู้สึกเกรงพระราชอาชญาสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี เพราะถ้าทรงจำเรื่องผูกผมเปียได้ และมีพระราชหฤทัยพยาบาท อาจทรงพาลเอาผิด ด้วยเหตุนี้นายฉลองไนยนารถ (บุนนาค) จึงไม่ยอมเข้าทำราชการในแผ่นดินสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี เจ้าพระยาจักรีซึ่งเป็นผู้ทราบและจำเรื่องเก่าได้ดี ก็ไม่กล้าเคี่ยวเข็ญนายฉลองไนยนารถให้ทำราชการ เพราะถ้าขืนใจนายฉลองไนยนารถ และ

เกิดเหตุขึ้นอย่างที่นายฉลองไนยนารถกลัวจะเกิด เจ้าพระยาจักรี ก็จะพลอยบาปไปด้วย ส่วนทางสมเด็กพระเจ้ากรุงธนบุรีนั้น ไม่มีทางที่จะทราบได้ว่าทรงพยาบาทหรือไม่ เพราะเมื่อไม่มีใครกล่าวชื่อนายฉลองไนยนารถให้ทรงได้ยิน สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีก็มิได้ทรงระลึกถึง บางทีจะเข้าพระราชหฤทัยว่า นายฉลองไนยนารถเป็นเชลยตกไปอยู่เมืองพม่าเสียแล้ว ก็อาจเป็นได้

นายฉลองไนยนารถอยู่กับเจ้าพระยาจักรีตลอดมา พอใจเพียงฐานะเป็นทนายของเจ้าพระยาจักรี เจ้าพระยาจักรีจะไปไหน นายฉลองไนยนารถก็ถือพานทองล่วมหมากตามหลัง

วันหนึ่งมีงานที่วัดแจ้ง นายฉลองไนยนารถถือพานทองล่วมหมากตามเจ้าพระยาจักรีไปในงานนั้น พอสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีเสด็จพระราชดำเนินมา นายฉลองไนยนารถกลัวจะทอดพระเนตรเห็นตน ก็รีบเข้าไปซ่อนในท้องเรือโกลนลำหนึ่ง ต่อเมื่อเสด็จพระราชดำเนินพ้นไปแล้ว จึงได้ออกจากที่ซ่อนและรีบกลับบ้าน ตั้งแต่นั้นมานายฉลองไนยนารถมิได้ตามเจ้าพระยาจักรีเข้าไปในพระราชวังอีกเลย เพียงรับใช้กิจการอยู่ภายนอก

ขณะเมื่อกรุงศรีอยุธยาจะเสียแก่พม่านั้น ชาวกรุงที่มีทรัพย์สินและคิดหนีข้าศึก ต่างคนต่างฝังทรัพย์สินซึ่งตนไม่สามารถจะพาติดตัวไปได้ เจ้าพระยามหาเสนา (เสน) บิดา

นายฉลองไนยนารถก็ทำอย่างคนอื่น ๆ คือฝั่งทรัพย์ไว้ในบ้าน วันหนึ่งนายฉลองไนยนารถได้ชวนท่านลิ้มภรรยาไปขุดทรัพย์นั้น เมื่อตกลงกันแล้วก็ฝากท่านตานีผู้เป็นธิดาไว้กับท่านผู้หญิงนาก สามีภรรยาก็พาบ่าวไพร่บริวารขึ้นไปกรุงศรีอยุธยา ไปถึงบ้านเก่าที่ริมวัดสามวิหาร นายฉลองไนยนารถจำได้ดีว่าบิดามารดาฝั่งทรัพย์ไว้ตรงไหนจึงขุดทรัพย์เงินทองต่าง ๆ ขึ้นมาได้ทั้งสิ้น แล้วบรรทุกเรือใหญ่ให้คนแจวล่องกลับลงมา เข้าทางแม่น้ำอ้อมเมืองนนทบุรี มาถึงปากคลองบางใหญ่อันเป็นที่เปลี่ยวเวลาห้าทุ่มเศษ มีพวกผู้ร้ายล่องเรือพายแจวตามมาหลายลำ พอทันกันเข้าที่ตรงนั้น ก็พากันเข้ากลุ้มรุมตีเรือนายฉลองไนยนารถ สองฝ่ายได้ต่อสู้กันเป็นสามารถ แต่ฝ่ายผู้ร้ายมากกว่าพวกผู้ร้ายได้ฆ่าท่านลิ้มกับทาษชายสองคนตายในเรือ นายฉลองไนยนารถเห็นภรรยาและคนเรือตายจะต่อสู้ไปก็ไม่ทางที่จะเอาชนะได้ จึงต้องทิ้งเรือลงน้ำกับทาษคนหนึ่งว่ายไปขึ้นตลิ่ง ผู้ร้ายเก็บทรัพย์สินซึ่งบรรทุกมานั้นไปได้ทั้งสิ้น นายฉลองไนยนารถอาศัยวัดคืนหนึ่ง รุ่งเช้าก็เดินไปกรุงธนบุรี และแจ้งความเคราะห์ร้ายของตนให้เจ้าพระยาและท่านผู้หญิงจักรีทราบทุกประการ

ท่านผู้หญิงนากของพระยาจักรีนั้น บิดาท่านชื่อทอง มารดาชื่อสั้น เป็นเศรษฐีบ้านอัมพวาบางช้างแขวงเมืองราชบุรี

เมื่อท่านผู้หญิงนากได้ทราบเรื่องท่านลิ้มถูกผู้ร้ายฆ่าตาย ท่านสงสารนายฉลองไนยนารถเป็นอันมาก ท่านจึงยกท่านนวลน้องสาวของท่านให้นายฉลองไนยนารถ และประกอบการพิธีสมรสให้นายฉลองไนยนารถกับท่านนวลอยู่กินด้วยกัน

ท่านเจ้าพระยาจักรีผู้ซึ่งเดิมเป็นเพื่อนแล้วเป็นที่พึ่งของนายฉลองไนยนารถนี้ เมื่อคราวยกกองทัพกลับไปตีหัวเมืองลาวตะวันออก สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีโปรดเกล้าเลื่อนบรรดาศักดิ์ให้ท่านขึ้นเป็นสมเด็จเจ้าพระยามหากษัตริย์ศึก

การเมืองของไทยในสมัยกรุงธนบุรีนั้นมีแต่การสงครามตลอดเวลา พระเจ้ากรุงธนบุรีต้องทำการปราบปรามชุมนุมต่างๆ มีชุมนุมเจ้าพระยาพิษณุโลก ชุมนุมพระเจ้าพิมาย ชุมนุมเจ้านครศรีธรรมราช และชุมนุมพระเจ้าฝาง เสร็จการปราบชุมนุมต่าง ๆ รวมเมืองไทยเข้าเป็นปึกแผ่นได้แล้ว ก็ต้องรบกับประเทศใกล้เคียง คือรบกับพม่าที่บางกุ้งสมุทรสงคราม ที่บางแก้วเมืองราชบุรี และที่พิษณุโลก ตีเมืองเชียงใหม่ เมืองนครจำปาศักดิ์ เมืองเวียงจันทน์ และรบเขมร

อันธรรมดาของคนนั้น ใครจะมีบุญสักเพียงไรก็ตาม เมื่อขึ้นไปถึงขั้นสูงสุดของตนแล้วก็ย่อมลง เช่นเดียวกับเดินข้ามภูเขา และชีวิตของสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีก็เป็นเช่นนั้น เวลา

ที่เมืองไทยกำลังติดพันการศึกอยู่กับเขมร เป็นเวลาที่พระเจ้ากรุงธนบุรีพระชะตาตก ทรงฝักใฝ่ในการนั่งกรรมฐานเสีย ความไม่พอใจจึงเกิดขึ้นในวงราชการ พระยาสรรค์ซึ่งพระเจ้ากรุงธนบุรีให้ขึ้นไประงับความไม่สงบที่กรุงเก่า เห็นเป็นโอกาสที่จะตั้งตัวเป็นใหญ่ ได้ยกกองทัพมาตีกรุงธนบุรี สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีแพ้ ต้องสละราชสมบัติออกทรงผนวช พระยาสรรค์ให้คุมพระองค์ไว้ในพระอุโบสถวัดแจ้งกับราชบุตรที่ยังทรงพระเยาว์ และให้จับเจ้านายชั้นผู้ใหญ่ มีกรมขุนอนุรักษ์สงครามเป็นต้นไปคุมไว้ ได้เกิดการฆ่าฟันกันทุกหนทุกแห่งในพระนคร ไม่มีใครระงับจับกุม สมเด็จเจ้าพระยามหากษัตริย์ศึกซึ่งกำลังไปตีเมืองเขมร และตีได้เมืองบันทายเพ็ชร์ เมืองกำแพงสวาย และเมืองพนมเพ็ญแล้วนั้น ทราบข่าวว่าทางกรุงธนบุรีเกิดการจราจล ก็มอบอำนาจการบัญชาการกองทัพให้เจ้าพระยาสุรสีห์ แล้วเลิกทัพกลับมากรุงธนบุรีโดยด่วน

การปราบยุคเข็ญครั้งนั้น ได้เริ่มด้วยสำเร็จโทษพระเจ้ากรุงธนบุรี แล้วให้เอาพระศพไปฝังไว้ที่วัดบางยี่เรือ กรมขุนอนุรักษ์สงครามและกรมขุนรามภูเบศร์ และพระญาติวงศ์ของพระเจ้ากรุงธนบุรีเป็นอันมากก็ถูกประหารชีวิต แล้วลงโทษพระยาสรรค์กับพวกตามความผิด

ฝ่ายเจ้าพระยาสุรสีห์เมื่อได้ทราบเหตุการณ์ทางกรุงธนบุรี ก็ให้กองทัพเขมรล้อมกรมขุนอินทรพิทักษ์ผู้เป็นแม่ทัพกองหนุนของไทยไว้ ณ เมืองพุทไธเพ็ชร แล้วยกกองทัพกลับกรุง กรมขุนอินทรพิทักษ์กับพระยากำแหงสงครามหักออกจากที่ล้อมได้ แล้วยกไปเมืองปราจีน แต่แล้วก็ถูกจับตัวส่งเข้ามากรุงธนบุรี สมเด็จเจ้าพระยาให้ถามว่าจะยอมอยู่รับราชการหรือไม่ ถ้ายอมอยู่จะเลี้ยงเพราะไม่มีความผิด กรมขุนอินทรพิทักษ์ขอตายตามพระชนก จึงให้เอาตัวไปประหารชีวิตเสียพร้อมกับพระยารามกำแหงและขุนชนะ

เสร็จการปราบยุคเข็ญแล้ว สมเด็จเจ้าพระยามหากษัตริย์ศึกขึ้นปราบดาภิเศกเป็นสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ย้ายพระนครมาตั้งทางฝั่งตะวันออกของแม่น้ำเจ้าพระยา และให้ชื่อว่ากรุงเทพมหานครอมรรัตนโกสินทร์

สมเด็จพระพุทธยอดฟ้าเมื่อปราบดาภิเศกแล้วโปรดให้ตั้งสมเด็จพระอนุชาธิราช (เจ้าพระยาสุรสีห์) เป็นกรมพระราชวังบวรสถานมงคล ตั้งพระยาสุริยอภัยพระราชนัดดาเป็นสมเด็จพระเจ้าหลานเธอ เจ้าฟ้ากรมขุนอนุรักษ์เทเวศ และให้เป็นกรมพระราชวังหลัง "ทรงแต่งตั้งพระประยูรวงศานุวงศ์ และตั้งเสนาบดีข้าราชการผู้ใหญ่ผู้น้อยครบทุกหมู่ทุกกระทรวง"

เชื้อวงศ์เฉกอะหมัด ซึ่งสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าทรงแต่งตั้งในครั้งนั้น คือ

ท่านแจ่ม ธิดาท่านผู้หญิงแก้วมหาเสนา (กลาโหมคลองแกลบ) พี่ต่างมารดาของเจ้าพระยามหาเสนา (ปลี) เป็นท้าววรจันทร์

หลวงศรีนวรัตน์ (ก้อนแก้ว) บุตรพระยาจุฬาราชมนตรี (เชน) เป็นพระยาจุฬาราชมนตรี แทนบิดา

พระพลเมืองเพ็ชร์บูรณ์ (บุญมา) บุตรเจ้าพระยามหาเสนา เสน (เป็นพระยาตะเกิง)

นายฉลองไนยนารถ (บุนนาค) บุตรเจ้าพระยามหาเสนา (เสน) น้องร่วมบิดากับพระยาตะเกิง แต่ต่างมารดากัน เป็นพระยาอุไทยธรรม

ท่านน้อย บุตรจมื่นไวยวรนารถ (หนู) หลานเจ้าพระยาเพ็ชร์พิไชย (ใจ) เป็นหลวงนายสิทธิ์มหาดเล็ก

ท่านทั้งห้านี้นับเป็นชั้นที่หกแห่งวงศ์เฉกอะหมัด และในชั้นที่หกนี้มีจำนวนรวมทั้งหมดเพียง 8 คน อยู่ในเมืองไทย 5 คน ส่วนอีก 3 คน คือท่านเบ้า ท่านแบ้น และท่านทองดี เป็นเชลยตกไปอยู่เมืองพม่า จึงเป็นอันศูนย์หายไปไม่มีใครทราบเรื่องราวของท่าน

วงศ์เฉกอะหมัดอันรวมเป็นวงศ์เดียวกันมา 6 ชั่วคนนั้น ตั้งแต่ชั้นที่หกนี้ไป แยกออกเป็น 5 สาย และเมื่อครั้งตั้งนามสกุลคนไทยในแผ่นดินสมเด็จพระมงกุฎเกล้า สายหนึ่ง ๆ ยังแยกออกเป็นหลายสกุล หนังสือเล่มนี้เป็นเรื่องของท่านเฉกอะหมัด เพราะฉะนั้นจะไม่ขอกล่าวเลยออกไปสกุลต่าง ๆ อันผู้ประสงค์จะทราบอาจหาความรู้ได้จากหนังสืออื่น ต่อไปนี้จะเพียงแต่จำแนกสายทั้ง 5 ออกให้ชัดเท่านั้น และไม่มีความจำเป็นที่จะต้องอ้างพระราชพงศาวดารควบเข้ามาอย่างตอนต้น เพราะเข้าสมัยรัตนโกสินทร์แล้ว

สายท่านแจ่ม

ท้าววรจันทร์ (แจ่ม) มีธิดากับพระยามหาอำมาตย์ (เสือ) คนหนึ่งชื่อ แมว คุณท้าวได้ถวายท่านแมวเป็นพระสนมในสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก มีพระองค์เจ้าหญิงพระองค์หนึ่งทรงพระนามว่า พระองค์เจ้าศะศิธร

สายท่านก้อนแก้ว

พระยาจุฬาราชมนตรี (ก้อนแก้ว) ได้ท่านเสมธิดาท่านน้อยพี่สาวหลวงศรียศ บ้านตำบลป่าตองกรุงเก่ามาเป็นภรรยา มีธิดา 3 คน ที่หนึ่งชื่อ แจ่ม ที่สองชื่อ นก ที่สามชื่อ หง

ท่านแจ่มได้สามีชื่อ สัง เป็นเชื้อแขกต่างวงศ์

ท่านนกได้สามีชื่อ เถื่อน แขกต่างวงศ์ ท่านเถื่อนนี้เป็นพระยาจุฬาราชมนตรี ในแผ่นดินสมเด็จพระพุทธเลิศหล้า แล้วเป็นพระยาวรเทศ ในแผ่นดินสมเด็จพระนั่งเกล้า

ท่านหงถวายตัวเป็นพระสนมในสมเด็จพระพุทธเลิศหล้า แต่ไม่มีพระองค์เจ้า

สายท่านบุญมา

พระยาตะเกิง (บุญมา) ต่อมาได้เป็นเจ้าพระยายมราช ในแผ่นดินสมเด็จพระพุทธยอดฟ้า แล้วเป็นเจ้าพระยามหาเสนา ในแผ่นดินสมเด็จพระพุทธเลิศหล้า ท่านเป็นเจ้าพระยาแทนที่น้องชาย (บุนนาค) ของท่านทั้งสองครั้ง คือเป็นยมราชเมื่อน้องชายได้เลื่อนขึ้นเป็นอัครมหาเสนา และเป็นมหาเสนาเมื่อน้องชายถึงอสัญกรรมแล้ว ภรรยาเดิมของท่านแต่ครั้งกรุงเก่านั้นชื่อ ไตร มีบุตรด้วยกัน 2 คน ที่หนึ่งชื่อ แข ที่สองชื่อ เขียน แต่ทั้งสามคนแม่ลูกตกไปเมืองพม่าครั้งกรุงเสีย ไม่ได้กลับมาเมืองไทยอีกเลย เจ้าพระยามหาเสนา (บุญมา) มีภรรยาใหม่อีก 3 คน คือท่านเป้า ท่านไข่ ท่านแลบ

ท่านมีบุตรกับท่านเป้า 2 คน ที่หนึ่ง เป็นหญิงชื่อทรัพย์ ถวายตัวเป็นพระสนมในสมเด็จพระพุทธยอดฟ้า ไม่มีพระองค์เจ้า ที่สองเป็นชายชื่อ กระต่าย ได้เป็นนายไชยขรรค์ แล้วเป็นพระตะเกิง แล้วเป็นพระยารามกำแหง แล้วเป็นพระยาอภัยพิพิธ

ท่านมีบุตรกับท่านไข่ 2 คน ที่หนึ่งชื่อม่วง ที่สองชื่อนุด ได้เป็นพระอินทรเดช เจ้ากรมพระตำรวจ ในพระราชวังหลวง แล้วเป็น พระยาเพ็ชรบูรณ์

ท่านมีบุตรกับท่านแลบคนหนึ่งชื่อ เพื่อน เป็นภรรยาพระฉิม พระพี่เลี้ยงเจ้าฟ้าอิศเรศจุธามณี คือพระบาทสมเด็จพระปิ่นเกล้าเจ้าอยู่หัว

สายท่านบุนนาค

พระยาอุไทยธรรม (บุนนาค) ต่อมาได้เลื่อนเป็นเจ้าพระยายมราช ครั้นเจ้าพระยามหาเสนา (ปลี) น้องต่างมารดาของท้าววรจันทร์ (แจ่ม) ไปตีเมืองทะวายต้องล่าทัพกลับตัวศูนย์หายไป ไม่ปรากฏชัดว่าตายในที่รบหรือข้าศึกจับตัวไปได้ สมเด็จพระพุทธยอดฟ้า จึงโปรดเกล้าตั้งเจ้าพระยายมราช (บุนนาค) เป็นเจ้าพระยาอัครเสนา ที่สมุหพระยากลาโหม

ธิดาคนแรกของท่าน คือ ท่านตานี ซึ่งท่านลิ้มภรรยาเดิมที่ถูกผู้ร้ายฆ่าตายเป็นมารดา ท่านตานีนี้บิดา (แต่ยังเป็นพระยาอุไทยธรรม) ได้ถวายเป็นเจ้าจอมในสมเด็จพระพุทธยอดฟ้า ภายหลังคนเรียกท่านว่าเจ้าคุณวัง ท่านมีพระองค์เจ้าสองพระองค์ พระองค์ที่หนึ่งทรงพระนาม พระองค์เจ้าหญิงจงกลณี ที่สองทรงพระนาม **พระองค์เจ้าชายเสวตฉัตร์ กรมหมื่นสุรินทรรักษ์**

เจ้าพระยาอัครมหาเสนา (บุนนาค) มีบุตรธิดากับคุณพระราชพันธุ์ (นวล) รวม 10 คน ท่านทั้ง 10 คนนี้เป็นราชินิกุล และเป็นเจ้าคุณพระราชพันธุ์ชั้นที่สองทุกคน

ที่หนึ่ง เป็นชาย ไม่มีนาม ถึงแก่กรรมแต่เยาว์

ที่สอง เป็นหญิงชื่อ นุ่ม ถวายตัวเป็นพระสนมในสมเด็จพระพุทธยอดฟ้า ได้เป็นผู้สำเร็จราชการในพระบรมมหาราชวัง คนเรียกท่านว่า เจ้าคุณวังหลวง

ที่สาม เป็นชายชื่อ ก้อน

ที่สี่ เป็นชายชื่อ ทิน

ที่ห้า เป็นหญิงชื่อ คุ้ม ท่านได้เป็นผู้สำเร็จราชการวังหน้า ในแผ่นดินสมเด็จพระพุทธเลิศหล้า คนเรียกท่านว่าเจ้าคุณวังหน้า

ที่หก เป็นหญิงชื่อ ต่าย เป็นผู้สำเร็จราชการของทูลกระหม่อมปราสาท คือสมเด็จพระเจ้าน้องนางเธอเจ้าฟ้าประภาวดี ในแผ่นดินสมเด็จพระพุทธเลิศหล้า คนทั้งหลายจึงเรียกท่านว่า เจ้าคุณปราสาท ท่านได้เป็นผู้สำเร็จราชการฝ่ายใน เมื่อปลายแผ่นดินสมเด็จพระนั่งเกล้า

ที่เจ็ด เป็นหญิงชื่อ พึ้ง

ที่แปด เป็นชาย ชื่อดิศ ในแผ่นดินสมเด็จพระพุทธยอดฟ้า ท่านเป็นนายสุจินดา มหาดเล็กหุ้มแพรแล้วเป็นหลวงศักดิ์ นายเวรมหาดเล็ก แล้วเป็นจมื่นไวยวรนารถ หัวหมื่นมหาดเล็ก ครั้นในแผ่นดินสมเด็จพระพุทธเลิศหล้า ท่านได้เลื่อนเป็นพระยาสุริยวงศ์มนตรี จางวางมหาดเล็ก แล้วเป็นเจ้าพระยาพระคลังเสนาบดีกรมท่า ถึงแผ่นดินสมเด็จพระนั่งเกล้าท่านได้ว่าที่สมุหพระกลาโหมด้วย และในแผ่นดินสมเด็จพระจอมเกล้าท่านได้เป็นสมเด็จเจ้าพระยาบรมมหาประยูรวงศ์ ผู้สำเร็จราชการแผ่นดิน คนทั้งหลายเรียกว่า สมเด็จเจ้าพระยาองค์ใหญ่

ที่เก้า เป็นชาย ชื่อแขก

ที่สิบ เป็นชาย ชื่อทัด ในแผ่นดินสมเด็จพระพุทธยอดฟ้า ท่านเป็น นายสนิท มหาดเล็กหุ้มแพร แล้วเป็น

หลวงศักดิ์ นายเวรมหาดเล็ก แล้วเป็นจมื่นไวยวรนารถ หัวหมื่นมหาดเล็กในพระราชวังบวร เมื่อกรมพระราชวังบวรสวรรคตแล้ว ท่านมาทำราชการในวังหลวงได้เป็นที่พระยาศรีสุริยวงศ์ จางวางมหาดเล็ก ครั้นถึงแผ่นดินสมเด็จพระนั่งเกล้า ได้เลื่อนเป็นที่พระยาศรีพิพัฒน์รัตนราชโกษา จางวางพระคลังสินค้า แล้วเป็นเจ้าพระยาในชื่อนั้น และในแผ่นดินสมเด็จพระจอมเกล้า ท่านได้เป็นสมเด็จเจ้าพระยาบรมพิไชยญาติ ผู้สำเร็จราชการพระนครกรุงเทพ ฯ คนเรียกท่านว่า สมเด็จเจ้าพระยาองค์น้อย

นอกจากนี้ เจ้าพระยาอัครมหาเสนา (บุนนาค) ยังมีบุตรธิดาซึ่งเกิดด้วยภรรยาน้อยอีก 22 คน :

ท่านที่เกิดแต่หม่อมกอง คือ

ที่หนึ่ง เป็นหญิงชื่อ บู่

ที่สอง เป็นชายชื่อ เพื่อน ได้เป็นพระอภัยพิพิธ

ที่สาม เป็นชายชื่อ จาด ได้เป็นหลวงแก้วอายัตน์

ที่สี่ เป็นหญิงชื่อ จิตร์ เป็นเจ้าจอม

ที่ห้า เป็นชายชื่อ สุด เป็นนายฉลองไนยนารถ มหาดเล็กหุ้มแพร

ท่านที่เกิดแต่หม่อมมิ่ง คือ

ที่หนึ่ง ชื่อ ใหญ่

ที่สอง ชื่อ กลัด

ที่สาม ชื่อ นก เป็นเจ้าจอม

ที่สี่ ชื่อ เงียบ

ท่านที่เกิดแต่หม่อมอ่วม คือ

ที่หนึ่ง เป็นชายชื่อ น้อย

ที่สอง เป็นหญิงชื่อ จันทร์

ที่สาม เป็นชายชื่อ พ้อม เป็นหลวงวิสุทธิสมบัติ แล้วเลื่อนเป็นพระยาบางละมุง

ท่านที่เกิดแต่หม่อมนิ่ม คือ

ที่หนึ่ง เป็นชายชื่อ แพ

ที่สอง เป็นชายชื่อ เสงี่ยม เป็นเปรียญหกประโยค

ที่สาม เป็นหญิงชื่อ ส้ม เป็นเจ้าจอมอยู่งาน

อีก 2 คน ไม่มีนาม ถึงแก่กรรมเสียแต่เยาว์

ท่านที่เกิดแต่หม่อมตุ้ คือ

ที่หนึ่ง เป็นหญิงชื่อ ชู เป็นเจ้าจอม

ที่สอง เป็นชายชื่อ แสงจันทร์ เป็นมหาดเล็กรายงานวัดพระเชตุพน

ท่านที่เกิดแต่หม่อมจันทร์ คือ

ที่หนึ่ง เป็นชายชื่อ เมือง ได้เป็นหลวงสุนทรกรมท่า แล้วเป็นหลวงแก้วอายัตน์ แล้วเป็นพระยาจันทบุรี แล้วเป็น พระยาวิชยาธิบดี

ท่านที่เกิดแต่หม่อมทิม คือ

ที่หนึ่ง เป็นชายชื่อ แสง

ที่สอง เป็นหญิงชื่อ สุก

สายท่านน้อย

หลวงนายสิทธิ์ (น้อย) นั้น ในคราวเดียวกับที่ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าเลื่อนเจ้าพระยายมราช (บุนนาค) เป็นเจ้าพระยามหาเสนา สมเด็จพระพุทธยอดฟ้า ได้โปรดเกล้าเลื่อนหลวงนายสิทธิ์ขึ้นเป็นหลวงทรงพลเจ้ากรมม้าต้น ครั้งนั้นเมืองญวนคิดการกบฏ สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวไม่มีพระราชประสงค์ที่จะทรงปราบด้วยกำลังอาวุธ จึงมีพระราชดำรัสสั่งให้หลวงทรงพลเป็นข้าหลวงเชิญท้องตราพระราชสีห์ไปเจรจาความเมืองกับเจ้าเวียงจันทน์ หลวงทรงพลได้เชิญพระราชโองการออกไปเมืองญวน เกลี้ยกล่อมเอาตัวเจ้าเวียงจันทน์เข้ามาเฝ้าทูลละอองธุลี

พระบาท จำเริญพระราชไมตรีได้สมพระราชประสงค์ เพราะเหตุได้ราชการเป็นอย่างดี จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าให้หลวงทรงพลเป็นพระยาศรีสุริยะพาหะ จางวางกรมม้าต้น และเมื่อคราวเจ้าพระยายมราช (บุญมา) ได้เป็นเจ้าพระยามหาเสนา พระยาศรีสุริยพาหะ (น้อย) ได้เป็นเจ้าพระยายมราชแทน ท่านผู้นี้ต่อมาถึงแผ่นดินสมเด็จพระนั่งเกล้า ก็ได้เป็นเจ้าพระยามหาเสนาที่สมุหพระกลาโหมเหมือนกัน

เจ้าพระยามหาเสนา (น้อย) นี้ มีบุตร 6 คน

ที่หนึ่ง เป็นชายชื่อ ม่วง เป็นนายเสน่ห์ มหาดเล็กหุ้มแพร ในแผ่นดินสมเด็จพระพุทธเลิศหล้า แล้วเป็นหลวงเดชนายเวรมหาดเล็ก ในแผ่นดินสมเด็จพระนั่งเกล้า

ที่สองเป็นชายชื่อ ฉิม เป็นพระหฤทัย เจ้ากรมตำรวจหลัง ในแผ่นดินสมเด็จพระนั่งเกล้า

ที่สามเป็นหญิงชื่อ นิ่ม เป็นเจ้าจอมในสมเด็จพระพุทธ-เลิศหล้า ไม่มีพระองค์เจ้า แต่พระราชทานเครื่องยศ เช่นเจ้าจอมมารดา

ที่สี่เป็นชายชื่อ นก เป็นนายเสน่ห์ มหาดเล็กหุ้มแพร เมื่อต้นแผ่นดินสมเด็จพระนั่งเกล้า แล้วเลื่อนเป็นนายจ่าเรศ

ที่ห้าเป็นชายชื่อ อ่อน ได้เป็นนายปรีดาราชมหาดเล็กหุ้มแพร ในกรมพระราชวังบวรรัชกาที่ ๓ กรุงเทพ ฯ แล้วเป็นหลวงชิดภูบาล นายเวรมหาดเล็ก หลวงนายชิดภูบาล (อ่อน) นี้ มีชื่อว่าแต่งโคลงพากย์ฉันท์ดีนัก

ที่หกเป็นหญิงชื่อ ชี เป็นพระสนมในพระราชวังบวรในรัชกาลที่ 3 ไม่มีพระองค์เจ้า

วงศ์เฉกอะหมัดแยกออกเป็น 5 สาย ดังได้บรรยายมานี้.

ข้าวมะเขือเทศกุ้ง

ตำรับของคุณสุวัฒนา เพชรทองคำ

เครื่องปรุง

กุ้งนาง หรือ แชบ้วย	3	ถ้วย
มะเขือเทศสุก	3	ถ้วย
ข้าวสาร	4	ถ้วย
เนยหรือน้ำมันบัว	2	ถ้วย
เปลือกอบเชย	2	ชิ้นเล็ก
ลูกผักชี	2	ช้อนโต๊ะ
เทียนข้าวเปลือก	2	ช้อนโต๊ะ
กานพลู	7	ดอก
กระวานกาศ	3	ดอก
ขิงบดละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
กะเทียมบดละเอียด	2	,,
หอมบดละเอียด	2	,,
หัวหอมตัดขวาง ๆ	3	ถ้วย
นมสด	1	ถ้วย

เครื่องปรุงน้ำพริก

พริกชี้ฟ้าแดง 10 เม็ด รากผักชี 1 ช้อนโต๊ะ กะเทียม 2 ช้อนโต๊ะ เกลือ 1 ช้อนชา น้ำตาลทราย 1 ถ้วย น้ำส้มครึ่งถ้วย ผักสดต่าง ๆ คือหัวผักกาดสด ผักกาดหอม แตงกวา ผักชีใบหอม

วิธีทำ

1. ล้างกุ้งปอกเปลือกทำให้สะอาด พักไว้

2. มะเขือเทศล้างสะอาด ผ่า 4 – 5 ชิ้น ต่อผล แล้วนำไปต้มกับน้ำประมาณ 10 ถ้วย ใส่เกลือป่นเล็กน้อย เคี่ยวจนเปื่อย ขณะต้มทำเครื่องเทศ เปลือกอบเชย ลูกผักชี เทียนข้าวเปลือก กระวานเทศ กานพลู ห่อผ้าขาวบางเชือกผูกต้มลงไปด้วยเพื่อต้องการกลิ่น พอเปื่อยดีแล้วหยิบห่อเครื่องเทศออก น้ำมะเขือเทศมากรองก้นกะชอนใช้แต่น้ำกับเนื้อ ส่วนละเอียดของมะเขือเทศเท่านั้น พักไว้

3. น้ำมันหรือเนยตามชอบลงหม้อแล้วนำหอมหั่นขวางลงเจียวพอเหลืองสวยดีแล้วยกลง ตักหอมขึ้นพักไว้ นำหอม กะเทียม ขิง ลงผัดในน้ำมันเหลือจากเจียวหอมจนหอมดีพอเหลือง จึงนำกุ้งลงทอดพอสุก อย่าให้สุกมาก ยกลงตักกุ้งขึ้นไว้

4. นำหอมเจียว น้ำมะเขือเทศและนมสดใส่ลงในน้ำมันที่ผัดหอม กะเทียม ขิง ตั้งจนเดือด ชิมดูรสเปรี้ยว และเค็มกร่อยๆ จึงซาวข้าวสาร แล้วใส่ลงไปกะน้ำมะเขือเทศพอดีกับข้าวหุงอย่างหุงข้าวมัน เร่งไฟแรงจนเดือดเม็ดข้าวจะเริ่มบานลดไฟลง พอระอุดีเข้ากัน นำกุ้งที่ตักไว้โรยหน้าข้าว การที่ไม่นำกุ้งลงต้มและหุงรวมไปกับข้าวเนื่องจากกุ้งจะหมดรสหวาน กรอบ เวลาเสิฟตักร้อน ๆ ใส่กุ้งไว้ข้างหน้า

วิธีปรุงน้ำพริก

น้ำพริกชี้ฟ้าล้างสะอาดบดละเอียดรวมกับรากผักชี กระเทียม เกลือ ผสมน้ำส้ม น้ำตาล ชิมรสตามชอบใจ

หมายเหตุ

ข้าวมะเขือเทศนี้มีคุณค่าอาหารครบถ้วนเหมาะสำหรับผู้ที่จะบำรุงร่างกาย ผู้ฟื้นจากเจ็บไข้ และบุคคลธรรมดาได้รับประทานเดือนละ 1 ครั้งจะดีมาก โดยเฉพาะคุณผู้หญิงหัดจะผูกใจผู้ชายให้นิยมรับประทานในบ้านแทนนอกบ้านก็ควรจะได้หัดทำให้ชำนาญ

โดยเฉพาะขอกระซิบนะคะ วิธีปรุงน้ำพริกสำคัญมากคะจะชูรสข้าวได้มากที่สุด สนใจจะกระซิบถามมาได้นะคะ 22955 ยินดีจะบริการคุณ ๆ ผู้หญิงทุกท่านค่ะ

ข้าวหมกไก่

ของสมาคมสตรีไทยมุสลิม

เครื่องปรุง ข้าวสาร 3 ถ้วยตวง ไก่ตัวเขื่อง ๆ 1 ตัว ขิงแก่โขลกละเอียด 1 ช้อนชา พริกชี้ฟ้าแดงโขลกละเอียด 1 ช้อนชา กะเทียมโขลกละเอียด 1 ช้อนชา อบเชยยาวประมาณ 2 นิ้ว 4 แท่ง กานพลู 9 ดอก ลูกกระวาน 7 ลูก ใบเตยหอม 5 ใบ เนยแขก (กี) 10 ช้อนโต๊ะ นมสด 1 ถ้วย เกลือป่น 2 ช้อนโต๊ะ เครื่องแกงแขก (ผักชี,–ยี่หร่าป่น) 1 ช้อนโต๊ะ ขมิ้นผง (สำหรับทำกับข้าว) 1 ข้อนชา ไข่ไก่ 6 ฟอง ผักชีหั่นหยาบ ๆ หรือเด็ดเป็นช่อ ๆ ½ ถ้วย ใบสะระแหน่เด็ดเป็นใบๆ ¼ ถ้วย ลูกเกด ¼ ถ้วย เม็ดแอลมอนด์ประมาณ 20 – 30 เม็ด หญ้าฝรั่น ¼ ช้อนชา หอมเล็กหั่นตามยาวแล้วเจียวด้วยน้ำมันพืชพอเป็นสีนวล ½ ถ้วย นมเปรี้ยว ½ ถ้วย มะเขือเทศสีดา 12 ผล

วิธีทำ ไก่ตัดเป็นท่อน ๆ ท่อนขาแบ่งออกเป็น 4 ชิ้น อกแบ่งออกเป็น 2 ชิ้น แล้วล้างไก่ให้สะอาด นำขิง กระเทียม พริก (ที่โขลกละเอียดแล้ว) ขมิ้น เครื่องแกงแขก นมเปรี้ยว เกลือ 2 ช้อนโต๊ะ หอมเจียวโขลกพอหยาบ ๆ เคล้ากับไก่ให้เข้ากันหมักเอาไว้ประมาณ 50 นาที เม็ดแอลมอนด์แช่ในน้ำร้อนจนเปลือกพอง ลอกเปลือกออก ไข่ไก่ต้มจนแข็งปอกเปลือกออก แล้วทอดในน้ำมันพืชพอเป็นสีนวล

นำเนยใส่หม้อตั้งไฟจนร้อน ใส่อบเชย 2 ท่อน กานพลู 5 ดอก ลูกกระวาน 5 ลูก ลงในหม้อน้ำมัน ใส่เม็ดแอลมอนด์และลูกเกดลงผัดจนเม็ดแอลมอนด์เป็นสีนวล กำไก่ผสมที่หมักไว้ลงในหม้อผัดให้เข้ากันจนไก่สุกแล้วยกลง นำถ่านไฟแดง ๆ ก้อนเล็ก ๆ ประมาณ 1 นิ้ว ใส่ในถ้วยเล็ก ๆ วางกลางหม้อไก่ หยอดน้ำมันเนย ½ ช้อนชาลงบนถ่านแล้วปิดฝาหม้อ รอจนควันหมดแล้วค่อยนำถ้วยใส่ถ่าน หญ้าฝรั่งใส่บนฝาหม้ออังไฟพอร้อน นำใส่โกร่งบดผสมกับน้ำร้อน 2 ช้อนโต๊ะ นำข้าวสารใส่หม้อซาวให้สะอาด ใส่น้ำท่วมข้าวประมาณ 1 องคุลี ใส่อบเชย ใบเตยหอม (มัดให้เรียบร้อย) ลูกกระวาน กานพลู ที่เหลือลงในหม้อข้าว ตั้งบนไฟจนข้าวเดือดคนให้ทั่วรอจนน้ำจวนแห้ง ยกหม้อข้าวลง ตักข้าวออกครึ่งหนึ่ง นำไก่ที่ทำไว้ลงในหม้อข้าวเกลี่ยให้ทั่ว นำไข่ไก่ มะเขือเทศ เรียงบนไก่ โรยผักชี ใบสะระแหน่ นำข้าวที่ตักไว้เทลงบนเครื่องอีกชั้นหนึ่ง ราดนมสดลงบนข้าวพร้อมกับน้ำหญ้าฝรั่น นำถ่านไฟในถ้วยเล็ก ๆ ตั้งลงบนกลางหม้อข้าว หยอดเนยลงบนถ่าน แล้วปิดฝาหม้อ นำหม้อข้าวตั้งบนไฟอ่อน ๆ เหมือนกับดงข้าว พร้อมกับใส่ถ่านสุกแดงบนฝาหม้อข้าว เกลี่ยไฟให้ทั่ว คงประมาณ 30 นาทีก็ใช้ได้ เวลาจะรับประทาน ตักข้าวใส่ในภาชนะก่อนแล้วตักไก่และเครื่องแต่งบนข้าวอีกที

หมายเหตุ ควรใช้ข้าวเก่า ไม่ควรใช้ข้าวใหม่ เพราะเมื่อสุกแล้วข้าวจะแฉะ และควรระวังเวลาอบ ถ้าข้าวต้องเคี่ยวมากควรพรมน้ำจนกว่าข้าวจะสุก

ซัทนีย์มะเขือเทศ (Tomato Chutney)

ตำรับ ม.ล. เติบ ชุมสาย

ส่วนผสม

มะเขือเทศสุกลวก ลวกเปลือกออก หั่นชิ้นเล็กๆ	5	ถ้วย
หอมฝรั่งหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ	½	ถ้วย
กระเทียมสับหยาบ ๆ	1	ช้อนโต๊ะ
ขิง แก่ ปอกหั่นละเอียด	½	ถ้วย
อินทผลัมแห้งหั่น	½	ถ้วย
ลูกเกด	1	ถ้วย
เกลือ	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทรายแดง	1	ถ้วย
น้ำส้ม	2	ถ้วย

วิธีทำ ต้มทุกอย่างด้วยกัน ใช้ไฟค่อนข้างอ่อน คนกลับบ่อย ๆ ประมาณ 15 นาที ยกลง บรรจุภาชนะ มีฝาปิด

อาจาด

เครื่องปรุง – วิธีทำ

แตงกวา หอมหัวใหญ่ หรือ หัวเล็ก พริกชี้ฟ้า น้ำส้ม น้ำตาล เกลือ

ล้างแตงกวา ผ่าสี่หั่นตามขวาง เคล้าเกลือป่นทิ้งไว้สักครู่ แล้วรินน้ำทิ้ง

หอมหัวใหญ่ผ่าสองหั่นตามขวาง ถ้าหอมเล็กซอยธรรมดา พริกชี้ฟ้าหั่นเฉลียงบาง ๆ

ผสม น้ำส้ม น้ำตาล ชิมรสตามชอบนำไปเคล้าแตงกวา หอม พริกที่เตรียมไว้รับประทานแก้เลี่ยน

ผักดองผสม (Mixed Pickles)

รางวัลที่ 1 งานเคหศิลป ครั้งที่ 9

ตำรับนาง เปรมจิตต์ โกมารกุล ณ นคร

เครื่องปรุงน้ำ

น้ำส้มอย่างดี	1	ถ้วย
น้ำตาลทราย	$\frac{3}{4}$	ถ้วย
เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ
อบเชย	1	ชิ้นเล็ก ๆ
กานพลู	3	ดอก

ผักที่ใช้ดอง

1. กล่ำปลี
2. ดอกกล่ำ
3. ข้าวโพดอ่อน
4. แตงกวา
5. แครอท
6. หอมหัวใหญ่
7. พริก แดง เหลือง
8. ขิงอ่อน

วิธีทำผัก

1. กล่ำปลี ผักชี หั่น 4 ชิ้น หรือ 8 ชิ้น
2. ดอกกล่ำ ตัดเป็นช่อหรือเป็นคำ ๆ
3. ข้าวโพดอ่อน ปอกเปลือกดองทั้งฝัก
4. แตงกวา เลือกผลอ่อน ๆ ดูชนิดไส้ตัน ถ้าเป็นแตงร้านฝานเม็ดออกให้ชิดไส้ แกะสลักหรือตัดเป็นชิ้นๆ
5. แครอท แกะสลักหรือจักข้าง ๆ โดยรอบแล้วหั่นตามขวางเป็นชิ้น ๆ

ผักทั้ง 5 อย่างนี้ แช่น้ำเกลือตามส่วนทิ้งไว้ 1 คืน แล้วนำขึ้นจากน้ำเกลือล้างน้ำเปล่า ตั้งน้ำให้เดือดลวกประมาณ 2–3 นาที ตักลงแช่ในน้ำเย็น แล้วใส่ตะแกรงผึ่งให้สะเด็ดน้ำ

6. หอมหัวใหญ่ ปอกเปลือก จักตรงหัวหรือแกะสลัก
7. พริก แดง เหลือง ใช้พริกหยวกฝรั่งเนื้อหนาดี ถ้าไม่มีใช้พริกชี้ฟ้าเม็ดใหญ่ ๆ แกะเม็ดออกตัดเป็นชิ้นเล็กๆ

หอมหัวใหญ่กับพริก แช่น้ำปูนใสทิ้งไว้ 1 คืน แล้วนำไปล้างน้ำเปล่า 2 – 3 ครั้ง ใส่ตะแกรงผึ่ง

ต้มน้ำส้มกับเครื่องปรุงทั้งหมด กรอง แล้วทิ้งไว้ให้เย็น จัดผักลงขวด ใส่น้ำดองพอท่วม ปิดฝาให้สนิท

8. ขิงอ่อน ซอยหรือแกะสลัก ใช้น้ำต้มสุกใส่เกลือพอมีรสเค็มอ่อน ๆ นำขิงที่ทำไว้ลงแช่ประมาณ 3 ชั่วโมงให้คลายเผ็ด และอ่อนตัว นำขึ้นจากน้ำเกลือ ล้างด้วยน้ำสุกบีบเบา ๆ ให้สะเด็ดน้ำ ผึ่งไว้สักครู่ บีบมะนาวเคล้าขิงให้ทั่ว เพื่อให้ขิงแดงทั่วแล้วบีบเบา ๆ วางบนตะแกรงปูผ้าขาวบาง ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ จัดลงขวดใส่น้ำดอง น้ำสำหรับดองขิงไม่ใส่อบเชยและกานพลู

ส่วนน้ำเกลือแช่ผัก น้ำ 5 ถ้วย เกลือป่น ¼ ถ้วย

วิธีทำ น้ำปูนใส ปูนแดงรับประทานกับหมาก ¼ ถ้วย น้ำ 10 ถ้วย กวนให้เข้ากัน ทิ้งไว้จนนอนก้น รินใช้แต่ส่วนที่เป็นน้ำใส

ผักดองนี้ เมื่อดองได้ 2 – 3 คืน ควรรินน้ำออกอุ่นเสียครั้งหนึ่ง แล้วเก็บไว้ได้นาน ๆ ใช้เป็นเครื่องเคียงรับประทานกับน้ำพริกต่าง ๆ แกงเผ็ด ข้าวผัด ข้าวหมก อาหารอิสลามต่าง ๆ จัดออเดิฟ และ สับให้ละเอียดทำหน้าแซนวิช

แกงกุรซีไก่
ตำรับจุฬาราชมนตรี

เครื่องปรุง

ไก่ 1 ตัว น้ำมัน 1 ชั่ง หอมเล็กซอย ½ ก.ก. ขิง กะเทียมโขลกละเอียดอย่างละ 1 ช้อนโต๊ะ พริกแดงโขลกละเอียด ½ ช้อนโต๊ะ หอมเล็กโขลกละเอียด 2 ช้อนโต๊ะ มะนาว 3 – 4 ผล (คั้นเอาแต่น้ำ) เกลือ ½ ช้อนโต๊ะ มันฝรั่ง 5 หัว เครื่องแกงผง 3 ช้อนโต๊ะ องุ่นแห้ง (ลูกเกด) หญ้าฝรั่น นมเปรี้ยว เนย 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำนมเปรี้ยว

นมสด 1 กระป๋อง เทใส่ภาชนะตั้งไฟพออุ่น บีบมะนาวลงในนม ทิ้งค้างคืนไว้ 1 คืน ก็จะได้นมเปรี้ยวตามต้องการ

เครื่องแกงผง

ลูกผักชี 2 ช้อนโต๊ะ ยี่หร่า 1 ช้อนโต๊ะ กานพลู 4 ดอก ลูกกระวานเทศ 2 เม็ด ไม้หวานยาวประมาณ 1 องคุลี 3 ท่อน ขมิ้นแห้งพอประมาณ พริกไทย 15 – 20 เม็ด นำของทั้งหมดลงคั่วในกะทะพอเหลืองกรอบตำให้ละเอียด แล้วนำมาร่อนจนหมด (เครื่องแกงนี้เวลาแกงใช้ 3 ช้อนก็พอ)

วิธีแกง

นำหอมเล็กที่ซอยแล้วลงเจียวให้เหลืองกรอบ ตักขึ้นผึ่งให้เย็นแล้วบ่นพอแหลก ไก่สับชิ้นใหญ่เล็ก (ตามต้องการ) หรือจะแกงทั้งตัวก็ได้ นำลงวางในหม้อ ใส่หอม กระเทียม ขิง พริกแดง (ที่โขลกไว้) เครื่องแกงบ่น มะนาว ใส่ลงไปในหม้อแล้วคนให้เข้ากัน นำหอมเจียวที่บ่นแล้วโรยทับหน้า เทน้ำมันที่เจียวหอมราดบนไก่ประมาณครึ่งหนึ่ง โรยลูกเกต และหญ้าฝรั่น (3 – 4 เส้น) นมเปรี้ยว เนย นำขึ้นตั้งไฟ คอยระวังอย่าให้ไหม้

แกงเตอรกี

ตำรับของสมาคมสตรีไทยมุสลิม

เครื่องปรุง

ไก่	1	ตัว
เมล็ดผักชี	1	ช.ต (ช้อนตวง)
ยี่หร่า	½	ช.ช (ช้อนชา)
เทียนข้าวเปลือก	¼	ช.ช
กระวานเทศ	3	เมล็ด
กานพลู	5	ดอก
อบเชย, ดอกจันทร์, นิดหน่อย		
พริกไทย	¼	ช.ช

เครื่องเทศเหล่านี้คั่วแล้วป่นให้ละเอียด

กระเทียมตำแล้ว	1	ช.ต
หอมตำ	2	ช.ต
ขิงตำคั้นแต่น้ำ	1	ช.ต
หอมซอย	3	ถ้วย
มะเขือเทศหั่น	2	ถ้วย
น้ำมันพืชหรือเนย	1,½	ถ้วย
เกลือ	2,½	ช.ต
น้ำตาล	1	ช.ต
น้ำมะนาว	1	ช.ต
พริกสด	5	เมล็ด
นมเปรี้ยว	1	ถ้วย
นมสด	2	ถ้วย
มันฝรั่ง	½	ก.ก

วิธีทำ

1 เจียวหอมกับน้ำมันให้เหลือง

2 ไก่ผ่าแปดหรือผ่าสี่ก็ได้ ใส่ลงหม้อแกง แล้วเอาน้ำขิง กระเทียมหอม และ พริกสดที่ตำคลุกกับเนื้อไก่ เอาเครื่องเทศที่ป่นแล้วคลุกด้วย ใส่น้ำมะนาว เกลือ น้ำตาล นมเปรี้ยว

คลุกให้ทั่ว พักไว้ 10 นาที ใส่มะเขือเทศ และหอมเจียวโรยหน้า

3 น้ำมันที่เหลือจากเจียวหอมเทใส่ลงไป ใส่นมสดและมันฝรั่ง เด็ดผักชีใส่สัก 3 ต้น ตั้งไฟอย่าให้แรงนักพอเดือดสัก ๔๕ นาที ไก่สุก ยกลง

แกงกุรหม่าเนื้อ

ตำรับสมาคมสตรีไทยมุสลิม

เครื่องปรุง

เนื้อหันสี่เหลี่ยม	1	ปอนด์ (2 ถ้วยตวง)
ขิงและกระเทียมตำละเอียดอย่างละ	2	ช้อนโต๊ะ
หอมซอย	2	ช้อนโต๊ะ
ขมิ้นผง	½	ช้อนชา
เครื่องเทศคั่วป่น	½	ช้อนชา
(ยี่หร่า เม็ดกระวาน พริกไทย อบเชย กานพลูป่นรวมกัน)		
นมเปรี้ยว	½	ถ้วย
(ใช้นมสด 1 กระป๋อง บีบมะนาว 10 หยดแทนได้)		
เนย	4	ช้อนโต๊ะ
ผักชี	1	ช่อ
พริกหยวกนอก	½	เม็ด

วิธีทำ

ล้างเนื้อให้สะอาดเอาหมักขิงกระเทียมไว้ เจียวหอมจนเหลืองแล้วตักขึ้น เอาเนื้อลงผัดจนขิงกระเทียมหอม เติมขมิ้นเครื่องเทศคั่ว นมเปรี้ยว เกลือ และหอมเจียว ขยำให้ละเอียด เติมน้ำนิดหน่อย ตั้งไฟจนเนื้อสุก น้ำแห้ง โรยหน้าด้วยผักชีและพริกหยวกหั่นเป็นฝอยตามยาว

ซุปหางวัว

ตำรับสมาคมสตรีไทยมุสลิม

เครื่องปรุง

หางวัว 1 หาง มะเขือเทศ มันฝรั่ง หอมหัวใหญ่ ต้นหอม ผักชี พริกขี้ฟ้า มะนาว น้ำปลา หอมเจียว ลูกเอ้น (ซื้อร้านขายยา) ถ้าไม่มีใช้ลูกกระวาน 10 ลูก กานพลู 6–7 ดอก อบเชย 2 ท่อนเล็ก ๆ

วิธีทำ

เอาหางวัวไปเผาไฟ ขูด แล้วล้างให้สะอาด ต้มน้ำเดือดลวกทิ้งเสียครั้งหนึ่ง แล้วจึงตัดเป็นท่อน ๆ ใส่หม้อต้ม พร้อมเครื่องเทศทุกอย่าง เคี่ยวไฟอ่อน ๆ จนเกือบเปื่อย ใส่มันฝรั่ง หอมหัวใหญ่ มะเขือเทศ น้ำปลา ต้มต่อไปจนเปื่อย เวลารับประทานตักใส่ชามโรย พริกขี้ฟ้า ต้นหอม ผักชี หอมเจียว บีบมะนาว ชิมรสตามชอบ รับประทานร้อน ๆ

ต้มยำโต๊ะอีหม่ำ

คัดจากตำรับสายเยาวภา

เครื่องปรุง

น้ำกะทิ ไก่ น้ำตาล น้ำปลา มะนาว พริกขี้หนู พริกไทยเม็ด ลูกผักชี ลูกยี่หร่า ใบกระวาน

วิธีทำ

เอาไก่ผ่าท้อง แกะสาปออก ล้างให้สะอาด นำไปปิ้งทั้งตัว ใช้ไฟแรง ๆ กลับไปกลับมาพอหนังเหลือง แต่ข้างในดิบอยู่ เคี่ยวกับน้ำกะทิ ทั้งตัว คั่วพริกไทยเม็ด ลูกผักชี ลูกยี่หร่า อย่างละเล็กน้อย โขลกให้ละเอียด ใส่หม้อไก่ พร้อมใบกระวาน น้ำตาล น้ำปลาดี เคี่ยวจนกระทั่งไก่เปื่อย เวลารับประทานทุบพริกขี้หนูใส่ บีบมะนาว ชิมรสตามชอบ

ยำไตนา

ตำรับสมาคมสตรีไทยมุสลิม

เครื่องปรุง

ผักกาดหอมต้นใหญ่ 2 ต้น มะเขือเทศ 2 ผล แตงกวา 5 ลูก หอมใหญ่ 1 หัว ถั่วลิสงคั่ว ½ ถ้วย งาขาวคั่ว ¼ ถ้วย พริกสด 5 เม็ด เนย 1 ช้อน ตับวัวหรือตับไก่ต้ม 1 ถ้วย (จะใช้ปนกับเครื่องในบ้างเล็กน้อยก็ได้) เกลือน้ำตาลใส่ตามรสที่ชอบ

วิธีทำ

ตัดผักกาดหอมเป็นท่อนประมาณ 1 นิ้ว หอมใหญ่ให้ผ่าสอง แล้วหั่นตามขวาง มะเขือเทศหั่นบาง ๆ แตงกวาให้หั่นขวางทั้งลูก เครื่องในหรือตับที่ต้มแล้วหั่นอย่าให้บางนัก ถั่วและงาใส่รวมกันในภาชนะ ตำพริกสด เกลือ และมะนาวตามส่วนแล้วเอาคลุกเคล้าให้เข้ากัน สุดท้ายให้เอากะลามะพร้าวเผาไฟแดงสักชิ้นหนึ่งใส่ถ้วยตั้งบนเครื่องยำแล้วราดด้วยเนย 1 ช้อนแล้วปิดฝาภาชนะไว้สัก 10 นาที แล้วตักใส่จาน ประดับด้วยผักชีและพริกแดง

ซัมเบอรโคแร็ง (น้ำพริกผัดผัก)

ตำรับของสมาคมสตรีไทยมุสลิม

เครื่องปรุง

ถั่วฝักยาวประมาณ 1 กำมือ หั่นผักล้างน้ำแล้วหั่นเฉียง ๆ มะเขือเปราะหั่นประมาณ 15 ผลเล็ก เต้าหู้ 1 แผ่นใหญ่ ผ่า 2 แล้วตัดให้ได้ 3 ชิ้น แล้วเอามาตัดให้ชิ้นเล็กอีก เครื่องในไก่ 6 พวง ล้างน้ำแล้วหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ กุ้งสดปอกเปลือก 1½ ถ้วย หัวหอมเล็กหั่นแล้ว 1 ถ้วย กระเทียม ½ ถ้วย พริกสดหั่นเฉียง ๆ ½ ถ้วย มะพร้าวเอามาคั้นให้ได้ 1½

วิธีทำ

เต้าหู้เอามาทอดให้เหลือง กุ้งและเครื่องในไก่ทอดพอสุก แล้วเอาขึ้น หัวหอม กะเทียม พริก กะปิ ใส่ลงไปในกะทะ น้ำมันที่ทอดไว้ยังใช้ได้ ผัดเครื่องให้หอมดีแล้วเอาของที่ทอดใส่ลงไปในกะทะกะทิที่เตรียมไว้คั้น กับมะขามใส่ลงไป ใส่เกลือ น้ำตาลปี๊บ ผัดรวมกันแล้วชิมดูให้ได้สามรส เอาถั่วมะเขือเปรี้ยวใส่ลงไปสุกแล้วเอาขึ้น

โคนร์อชาม (มะเขือผัด)

ตำรับของสมาคมสตรีไทยมุสลิม

เครื่องปรุง

มะเขือยาว 7 ผล ตัดเป็นท่อน ๆ แล้วเอามาผ่าครึ่งแต่อย่าให้ขาดแล้วแช่น้ำไว้ หัวหอมหั่นแล้ว 1 ถ้วย กะเทียม ½ ถ้วย พริกสดหั่นเฉียง ๆ ½ ถ้วย กะปิ ½ ช้อนชา กุ้งแห้งล้างน้ำแล้วเอามาป่นให้ละเอียด ½ ถ้วย มะพร้าวคั้นข้น ๆ 2 ถ้วย มะขาม น้ำตาล เกลือ

วิธีทำ

เอาน้ำมันใส่ในกะทะตั้งไฟให้ร้อนจัดแล้วเอาหัวหอม กะเทียม พริกสด กะปิ เอาใส่ลงในกะทะ พอหอมดีแล้ว เอากะทิเทลงไปกุ้งที่ป่นไว้น้ำตาล เกลือ มะขาม คั้นใส่ลงไปทั้ง

หมด ผัดให้เข้ากันชิมดูดีแล้ว เอามะเขือที่ตัดไว้ใส่ลงไป มะเขือสุกแล้ว ช้อนเอาแต่มะเขือขึ้น ส่วนนั้นเคี่ยวให้งวดพอควรแล้วเอาขึ้น เทลงไปในชามมะเขือที่ตักไว้

แกงออปอน

ตำรับของสมาคมสตรีไทยมุสลิม

เครื่องปรุง

ไก่ 1 ตัว ตัดเป็นชิ้นอย่าให้เล็กนักแล้วล้างน้ำให้สะอาด ลูกผักชี 2 ช้อนโต๊ะ ยี่หร่า 1 ช้อนชา พริกไทย 1 ช้อนชา หัวหอม 10 หัว เปราะสดหรือแห้ง 3 แว่น ตะไคร้หั่นแล้ว 2 ช้อนโต๊ะ กะเทียม 10 หัว ข่าหั่นแล้ว 5 แว่น ใบมะกรูด 1 ใบ มะดัน กระหล่ำปลี 1 หัวเล็ก กะปิ ½ ช้อนชา โขลกให้ละเอียด มะพร้าว ½ ก.ก.

วิธีทำ

เอาเครื่องผัดกับหัวกระทิให้หอมเอาไก่ใส่ลงไปผัดแล้วเอาหางกะทิใส่เคี่ยว เอามะดันเกลือใส่ มะดันสุกแล้วช้อนเอาขึ้นยี เอาเม็ดออกแล้วใส่ลงไป กระหล่ำปลีตัดเป็นชิ้นหรือแกะเป็นใบก็ได้ใส่ลงไปเคี่ยวให้น้ำงวด แล้วชิมดูเปรี้ยวนิดหน่อยแล้วเอาขึ้น

อาหารว่าง

ขนมปังยาสุม

ตำรับ คุณสุวัฒนา เพชรทองคำ

เครื่องปรุง	ไก่หรือเนื้อสับละเอียด	1	ถ้วย
	กะทิเคี่ยวจนแตกมัน	½	ถ้วย
	หัวหอมหั่นขวาง	¼	ถ้วย
	งาคั่วให้หอมตำละเอียด	2	ช.ต.
	ไข่ไก่	1	ฟอง
	ผักชีใบหอบ	2	ช.ต.
	ขนมปังปอนด์	1	ปอนด์
	มะเขือเทศหั่นละเอียด	½	ถ้อย
	พริกไทยป่น	½	ช.ช.
	น้ำส้ม	2	ช.ต.
	น้ำตาล	2	ช ต.
	เกลือ	½	ช.ต.
	หอมเจียว	1	ช.ต.

วิธีทำ

นำกะทิแตกมันใส่กะทะใส่พริกไทยป่น ½ ช.ช. ลงผัดใน กะทิ พอหอม แล้วใส่ ไก่สับ หรือ เนื้อสับละเอียด ลงผัดในกะทิ

งวดแห้งน้ำแล้วใส่เกลือ น้ำส้ม น้ำตาล หัวหอมหั่นขวาง มะเขือเทศผัดรวมพอหอมสุกดี โรยงาคั่ว ไข่ไก่ลงผัดรวมชิมรสดูตามใจชอบใส่ผักชีใบหอมยกลง ขนมปังปอนด์หั่นเสร็จแล้วนำมาวางใส่ไส้ที่ผัดไว้เกลี่ยทั่วโรยหอมเจียว เสิร์ฟร้อน ๆ

หมายเหตุ

ขนมปังยาสุมนี้ ทำง่าย และ มีรสดี น่าทดลอง เป็น อย่างยิ่ง เป็นตำรับอาหารอิสลามที่นิยมกันมานานนับสิบปี ฟังชื่อดูแปลกประหลาด แต่ชิมรสแล้วจะยิ่งประหลาดอีกมากว่า ทำไมอร่อยอย่างนี้ รีบทำ นะ คะได้ผล อย่างไรนึกถึงเจ้าของตำรับ บ้างก็แล้วกันค่ะ

กะหรี่พั้ฟ

เครื่องปรุงไส้

เนื้อบด ½ ก.ก. มันฝรั่งหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ 3 ช้อนโต๊ะ หอมฝรั่งหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ 3 ช้อนโต๊ะ ลูกเกด หั่นละเอียด 2 ช้อนโต๊ะ น้ำเชื่อม 2 ช้อนโต๊ะ พริกไทยป่น 1 ช้อนชา เนยสด 1 ก้อน แม็กกี้ซอส 3 ช้อนโต๊ะ แป้งสาลี 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

หมักเนื้อกับน้ำมัน เนยสด แม็กกี้ซอส น้ำเชื่อม แป้งสาลี ซึ่งแบ่งออกมาพอสมควรแล้วเคล้าให้เข้ากัน หมักไว้

ประมาณ 1 ชั่วโมง ผัดหัวหอมกับเนย พริกไทยป่น มัน ลูกเกด แล้วเอาเนื้อที่หมักไว้ผัดให้เข้ากัน โรยแป้ง ใส่แม็กกี้และเครื่องปรุงที่เหลือ ชิมดูรสให้เค็มหวานตามใจชอบ

วิธีทำแป้ง แป้งใน

แป้งสาลี ½ ถ้วยตวง น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ นวดแป้งแล้วปั้นเป็นก้อน ๆ เอาผ้าขาวคลุมไว้

แป้งนอก

แป้งสาลี 1 ถ้วยตวง น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ น้ำตาล 1 ช้อนชา เกลือป่น ½ ช้อนชา น้ำ

นวดแป้งกับเครื่องปรุงให้นุ่ม แบ่งเป็นก้อน ๆ จำนวนเท่าแป้งใน แล้วนำแป้งนอกแผ่ออกเอาแป้งใน ใส่หุ้มแป้งนอกให้มิดแป้งใน แล้วเอาไม้นวดแป้งคลึงแผ่ออก ม้วนทบเข้ามาแล้วแผ่ออกอีกครั้งให้เป็นรูปกลมใส่ไส้ พับริมให้ติดกัน แตะด้วยน้ำพอควร แล้วจีบริมให้สวยทอดในน้ำมันไฟอย่าแรงนัก

ซาโมซ่า

เครื่องปรุง ส่วนผสม

1. เนื้อไก่ (ไก่ 1 ตัว ขนาดกลาง) เจาะกระดูก บดหรือสับให้ละเอียด

2. หอมใหญ่ ขนาดกลาง 2 หัว หั่นเป็นสี่เหลี่ยมเล็กๆ
3. พริกสดหั่นเล็ก ๆ 4 เม็ด
4. ขิงบดแล้วประมาณ 1 ช้อนกาแฟ
5. พริกสด บดให้ละเอียด 2 เม็ด
6. กะเทียม 7 กลีบ บดให้ละเอียด
7. ขมิ้น $\frac{1}{4}$ ช้อนชา เกลือ $\frac{1}{2}$ ช้อนชา
8. พริกไทยป่น ผักชี ใบสระแหน่

เอาขิง กะเทียม ขมิ้น พริกบดแล้ว เกลือ ผสมกันครึ่งหนึ่งใส่ในเนื้ออีกครึ่งผัดให้หอมเมื่อผัดแล้ว เอาเนื้อลงไปผัดให้น้ำแห้ง แล้วเอาหัวหมอใส่ลงไปกลับให้ทั่ว อย่าผัดนานอาจจะเป็นน้ำ เมื่อเอาลงแล้ว ใส่พริกไทยป่น ผักชี ใบสระแหน่ พริกที่หั่น หอมเจียวนิดหน่อย ใช้ได้

แป้งซาโมซา ส่วนผสม

แป้งสาลี 2 ถ้วย น้ำ $\frac{1}{3}$ ถ้วย เกลือ $\frac{1}{4}$ ช้อนชา

เอาส่วนผสมทั้งหมดผสมกันนวดให้นิ่ม แบ่งออกเป็น 7 ส่วน ปั้นให้กลมคลึงเป็นวงกลมเส้นผ่าศูนย์กลาง $4\frac{1}{2}$ นิ้ว ทำทั้ง 7 ส่วนแล้ว ทาด้วย น้ำมันบัว โรยแป้ง นิดหน่อยแล้ว ซ้อนกันแล้วคลึงอีกให้เป็นวงกลมเส้นผ่าศูนย์กลาง 10 นิ้ว แล้วปิ้งพอสุกอย่าให้เหลือง เอาลงมาจีบลอกออกทีละแผ่น อย่าให้ขาดแล้วตัด

เป็นแถบ ๆ กว้าง 1½ นิ้ว แล้วห่อแบบข้าวต้มน้ำวุ้น แล้วเอาเครื่องที่ทำแล้ว ใส่ลงไป เวลาจะบีด ใช้ แป้งข้น ๆ ทาที่ปลายแล้วบีดเสร็จแล้วจึงทอดให้เหลือง รับประทานได้

โรตี

ตำรับสมาคมสตรีไทยสุสลิม

เครื่องปรุง

แป้งสาลีร่อนแล้ว	½	ก.ก.
ไข่ไก่	1	ฟอง
เกลือ	¼	ช้อนชา
เนย	2	ช้อนโต๊ะ
นมสด	1	ถ้วย

นวดแป้งสาลีกับน้ำเกลือ แล้วใส่ไข่ไก่ เนย นมสด นวดนาน ๆ จนแป้งเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว และมีความยืดหยุ่น พอฟาดได้ เอาผ้าขาวบางชุบน้ำ หมักบีดไว้ 5 – 6 ชั่วโมง จนแป้งขึ้น แล้วนำมาปั้นเป็นก้อนกลม ๆ เท่าผลมะนาว ฟาดบนถาดให้บาง ๆ แล้วดึงขึ้นตามยาว จับวนให้กลมแบบก้นหอย เอามือกดก้อนแป้งให้แบนแล้วทอดในกะทะแบน ๆ หยอดน้ำมันเนยรอบ ๆ แผ่น กลับไปมาจนสุกแล้วเอาแผ่นโรตีมาตบในระหว่างฝ่ามือทั้งสอง

รับทานกับแกงต่าง ๆ และอาจาด

มะตะบะ

ตำรับสมาคมสตรีไทยมุสลิม

เครื่องปรุง

เนื้อหรือไก่สับละเอียด หอมหัวใหญ่ เครื่อง กะหรี่ ต้นหอม ผักชี หอมเจียว พริกไทยป่น เกลือ ป่น เนย

วิธีทำไส้

หอมหัวใหญ่หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ แบ่งเจียวกับ เนย พอหอม ใส่ เนื้อ หรือ ไก่ ผงกะหรี่ หอมหัวใหญ่ เกลือ พริกไทย ชิมรสพอเค็ม ๆ ตักใส่จานพักไว้แล้วนำไข่ไก่ มาตี ใส่เครื่องที่ผัดไว้ หอมเจียว ต้นหอม ผักชี พริกชี้ฟ้าหั่นนิดหน่อย คนให้เข้ากัน

วิธีทำแป้ง

ทำเช่นเดียวกับแป้งโรตี ปั้นเป็นก้อนกลม ๆ เท่าผลมะขามป้อม แผ่บาง ๆ ทอดบนกะทะแบน ๆ ให้สุก แล้วเอาไส้ที่ผสมไว้ทาบนแผ่นแป้งให้หนา ๆ พลิกคว่ำทอดให้สุกกลับไปกลับมา แล้วทอดแป้งเปล่า ๆ อีกแผ่นหนึ่ง ปิดข้างบนหน้าเนื้อ แล้วปั้นแป้งอีกก้อนโตเท่าผลมะนาว ฟาดบนถาดให้บาง วางแผ่นแป้งที่ทำไว้ลงตรงกลาง พับริม เข้าเป็นรูปสี่เหลี่ยม ทอดกลับไปกลับมาจนสุก

รับประทานกับอาจาดและแกงต่าง ๆ

บาเยีย

ตำรับของสมาคมสตรีไทยมุสลิม

เครื่องปรุง

ถั่วเขียว	1	ก.ก.
ขมิ้น	2	ช้อนชา
ขิง	2	ช้อนชา
ลูกผักชี	1	ช้อนชา
น้ำส้มมะขามเปียกข้น ๆ	2	ช้อนชา
เกลือป่น		

วิธีทำ

ถั่วเขียวซีก แช่น้ำค้างคืนไว้ จนพอง อมน้ำดีแล้วเลือกเปลือกออก โม่หรือตำพอหยาบ ๆ

ตำขมิ้น ขิง ลูกผักชี ผสมกับถั่วที่เตรียมไว้ใส่เกลือชิมดูพอเค็มนิด ๆ ใส่น้ำส้มมะขามเปียก เพื่อให้ถั่วข้น เมื่อเคล้าเข้ากันดีแล้ว เอาผ้าปิดหมักไว้จนขึ้น จึงนำมาปั้นเป็นก้อนกลม ๆ ขนาดมะขามป้อม แล้วทอดในน้ำมันที่ร้อนรับประทานกับน้ำจิ้ม

วิธีทำน้ำจิ้ม

พริกแห้ง 4 – 5 เม็ด ต้ม ตำรวมกับถั่วต้มให้ละเอียดละลายกับน้ำมะขามเปียกข้น ๆ แล้วกรองใส่ เกลือ น้ำตาล

ชิมรสตามชอบ ตั้งไฟให้เดือด แล้วโรยต้นหอมหั่นละเอียด ควรผสมให้ข้น ๆ น้ำจิ้มนี้ไม่ค่อยเผ็ด จึงต้องมีพริกทอดแถม สำหรับคนชอบเผ็ด

ขนมเบื้องกะหรี่

เครื่องปรุง

เนื้อวัว ½ ก.ก. ผงกะหรี่ 1 ช้อนโต๊ะ ข้าวจ้าวงาม ๆ ½ ลิตร น้ำมันพืช ไข่เป็ด ๑๐ ฟอง (ถ้าทำน้อยลดส่วนลง) น้ำตาลทราย น้ำปลาดี พริกไทยป่น แตงกวา หอมฝรั่ง พริกชี้ฟ้าแดง น้ำส้ม น้ำปูนใส เกลือป่น หัวกะทิ

วิธีทำ การเตรียมล่วงหน้า

1. ซาวข้าวแช่ให้ขึ้นน้ำ (ประมาณ 12 ช.ม.) ไม่ใส่ถุงทับน้ำไว้

2. ล้างเนื้อหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ รวมให้แห้ง ใส่น้ำปลาดีเล็กน้อย เติมน้ำใส่ผงกะหรี่เคี่ยวให้เข้ากับเนื้อจนเนื้อเปื่อยและน้ำแห้ง ตักใส่ชามไว้

การทำปัจจุบัน

1. ปอกหอมฝรั่งหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ประมาณครึ่งหนึ่งของจำนวนเนื้อเคล้าเข้ากับเนื้อรวน

2. นวดแป้งกับหัวกะทิ ใส่เกลือนิดหน่อย และไข่ขาว 1 ฟอง (แยกไข่แดงไปรวมผสมกับการทำหน้าขนมต่อไป) หัวกะทิประมาณ 1 แก้วน้ำเย็นธรรมดา น้ำปูนใสประมาณ ½ ถ้วย แล้วค่อย ๆ ละลายน้ำ คะเนพอแป้งจับหลังมือ

3. ต่อยไข่ตีให้ฟู ผสมกับเนื้อรวนให้เข้ากัน เติมน้ำปลานิดหน่อย

4. ตั้งกะทะให้ร้อน ละเลงน้ำมันพอทั่วกะทะอย่าให้นองมาก คนแป้งตักกลอกอย่างขนมเบื้องญวน ตักหน้าขนมในข้อ 3 ละเลงทับแป้งให้ทั่ว พรมน้ำมันให้ทั่ว แซะ พับครึ่งประกบกัน แซะวางบนตะแกรงลวดให้ไอระเหยออกหมดจึงจัดลงจาน เมื่อแซะขึ้นไม่ควรวางที่ทึบหรือซ้อนกัน จะทำให้ไอสะท้อนกลับมาจับขนมทำให้แฉะ

5. ทำอาจาด ดังที่มีวิธีทำแล้วในข้อต้น ๆ สำหรับจิ้ม

เนื้อสะเต๊ะ

เครื่องปรุง

เนื้อสันนอก หรือเนื้อตะโพก 1 ก.ก.		
ลูกผักชี	2	ช้อนโต๊ะ
ลูกยี่หร่า	1	ช้อนโต๊ะ

หัวหอม	9	หัว
กระเทียมแห้ง	9	กลีบ
ตะไคร้หั่น	2	ช้อนโต๊ะ
ข่า	5	แว่น
ผิวมะกรูด	½	ช้อนชา
นมข้น	2	ช้อนโต๊ะ
มะพร้าวขูดคั้นได้	2	ถ้วย
เนยสด	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือ น้ำตาล		
ขมิ้นผงเล็กน้อย		

เครื่องประกอบ

ก้านมะพร้าว ยาวขนาดพอวางตะแกรงไม่ร้อนมือ และเสียบเนื้อให้ได้ยาวประมาณ 4 นิ้ว ให้มีที่เหลือสำหรับจับ เหลาให้แหลม ไว้ใบตรงชาย จักสวย ๆ

วิธีทำ

แล่เนื้อบาง ๆ ยาว ๆ อย่าให้บางนักจะเสียบไม่ติด เนื้อส่วนที่เป็นมันหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ล้างลูกผักชียี่หร่าให้สะอาด คั่วแล้วตำให้ละเอียด ตำเครื่องสดต่าง ๆ คือหอม กระเทียม ตะไคร้ ผิวมะกรูด ขมิ้น และเกลือ เคล้า เนื้อกับลูกผักชี

ยี่หร่า เสียก่อน แล้วจึงเคล้ากับเครื่องสด เติมเนย นมข้น และน้ำตาล เล็กน้อย เมื่อเคล้ากับเนื้อเข้ากันดีแล้ว หมักไว้ 2-3 ชั่วโมง จึงเสียบไม้ แล้วปิ้ง

เคี่ยวกะทิล้วน ๆ บนไฟอ่อนๆ ให้ข้น (ไม่ให้แตกมัน) ไว้พรมเนื้อตอนปิ้ง

รับทานกับอาจาด แตงกว่า หอมซอย พริกขี้ฟ้า หั่นบาง ๆ ผสม น้ำตาลเกลือ น้ำส้ม ชิมรสตามชอบ

วิธีทำน้ำจิ้ม

ลูกผักชี 2 ช้อนโต๊ะ ยี่หร่า 1 ช้อนโต๊ะ พริกแห้ง 7 เม็ด หอมกระเทียมอย่างละ 15 กลีบ ขิงข่าอย่างละ 6 แว่น ตะไคร้ 2 ช้อนโต๊ะ ผิวมะกรูด ½ ช้อนชา ตำรวมกันให้ละเอียด กะทิ 2 ถ้วย ช้อนหัวกะทิเคี่ยวให้แตกมัน แล้วเอาน้ำพริกลงผัดให้หอม ใส่กะทิที่เหลือ ลงเคี่ยว ใส่ถั่วลิสงบ่น ½ ถ้วย น้ำปลา น้ำตาล ชิมรสตามชอบ

สลัดอิสลาม

เครื่องปรุง

ไก่ 1 ซีก เต้าหู้เหลือง 1 แผ่น เต้าหู้ทอด 10 อัน ไข่ไก่ต้ม 2 ฟอง ผักกาดหอม 3 ต้น มะเขือเทศ 5 ลูก แตงกวา

5 ใบ หอมหัวใหญ่ 1 หัว ต้นหอม 5 ต้น มันฝรั่ง 2 หัว หอมเจียว 1 ช้อนโต๊ะ ถั่วงอก

วิธีทำ

ล้างไก่ต้มให้เปื่อย ฉีกเป็นชิ้นเล็ก ๆ ทอดเต้าหู้ให้เหลือง ไข่ต้มผ่าซีกแล้วหั่นบาง ๆ ตามยาว มันฝรั่งหั่นบาง ๆ แช่น้ำไว้แล้วเอาขึ้นมาทอดให้เหลือง ผักล้างให้สะอาดนำมาหั่นให้หมดทุกอย่าง จัดไว้เป็นพวก ๆ ถั่วงอกลวกน้ำเดือด ๆ 1 ถ้วย

เครื่องน้ำพริก

พริกแห้ง 3–4 เม็ด หอม 3 หัว กระเทียม 5 กลีบ ข่า ½ ช้อนชา ตะไคร้ 1 ช้อนโต๊ ผิวมะกรูด ½ ช้อนชา หัวกะทิ 1 ถ้วย ตัวกะทิ 2 ถ้วย ถั่วลิสงคั่ว ⅓ ถ้วย น้ำปลา น้ำตาล

วิธีทำ

โขลกเครื่องน้ำพริกทั้งหมดให้ละเอียด แล้วใส่ถั่วลิสงคั่วลงตำให้ละเอียด เคี่ยวหัวกะทิให้แตกมัน เอาเครื่องที่ตำไว้ลงผัดให้หอม เติมกะทิที่เหลือ ใส่น้ำปลา น้ำตาล ชิมรสตามชอบให้หวานนำ

น้ำยาแขก
ตำรับแม่ครัวหัวป่าก์

เครื่องปรุง–วิธีทำ

ไก่ 1 ตัว (ไม่ใช่ไก่แก่) ทำไก่ให้สะอาด ตัดเป็นท่อน ๆ ฉีกหน้าอกไว้ต่างหาก

มะพร้าว 1 ก.ก. คั้นแล้วช้อนหัวกะทิไว้ต่างหาก หางกะทินั้นต้มไปกับไก่ ผสมเกลือ และขมิ้นลงพอสมควร

ข่าอ่อน ปอกแล้วหั่นเป็นแว่น ๆ บาง ๆ 1 ถ้วยชา ต้มเคี่ยวไปกับไก่จนเปื่อย ตักเนื้อไก่ขึ้น เลาะกระดูกออกให้หมด ส่วนหน้าอกนั้นต้มให้สุกตักขึ้น ฉีกให้เป็นฝอย ไว้ต่างหาก เมื่อเลาะไก่หมด แล้วกลับบรรจุลงหม้อเคี่ยวต่อไป ผสมหัวกะทิเคี่ยวจนน้ำงวด

หัวหอม 10 หัว ซอยแล้วเจียวให้เหลืองอ่อน ๆ ด้วยน้ำมันเนย กระเทียมไทย 10 หัว ซอยแล้วเจียวให้เหลืองด้วยน้ำมันเนย ต้นหอมผักชีหั่นหยาบ ๆ จัดลงจานเดียวกันลงเป็นพวก ๆ

น้ำพริกเผา 2 ช้อนโต๊ะ ละลายกับน้ำปลาดี 2 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลหม้อ 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมะขามเปียก 3 ช้อนโต๊ะ เมื่อละลาย

เข้ากันแล้วชิมดูให้อ่อนเปรี้ยวไว้ เผื่อน้ำมะพร้าว ตั้งไฟพอร้อนจัดยกลง คนพอคลายความร้อนจึงผสมน้ำมะพร้าว ตักลงถ้วย

ขนมจีน เรียงลงถาดเสียก่อนรับประทาน

วิธีจัด

น้ำพริกจัดลงถ้วยหรือจานก้นลึก จัดขนมจีนลง ตักไก่ต้มราดลงทั้งน้ำและเนื้อ หยอดน้ำพริก โรยต้นหอม อกไก่ หอมเจียว กระเทียมเจียว และผักชี

วุ้นเส้นชวา

ตำรับคุณจิบ บุนนาค

เครื่องปรุง– วิธีปรุง

วุ้นเส้น 1 มัดเล็ก แช่น้ำเย็นแล้วลวกด้วยน้ำเดือดพอเส้นพองตักขึ้นแช่น้ำเย็น แล้วตัดเป็นท่อน ๆ

เต้าหู้เหลือง 1 แผ่นใหญ่ ล้างแล้วฝานยาว ๆ อย่าให้หนาหรือบางนัก แล้วซ้อนกันหั่นขวางชิ้นเล็ก ๆ ใช้มีดตัดวุ้นดีกว่ามีดธรรมดา ทอดให้พอง ควรผึ่งเต้าหู้ให้แห้งก่อน ทอดจึงจะกรอบและพองดี

หัวผักกาดเค็ม 1 หัวใหญ่ ล้างให้หมดทรายล้างขยำแล้วแล่หั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ผัดด้วยกะทิพอให้น้ำแห้ง ไม่ต้องการความเค็ม

ถั่วลิสง คั่วแล้วบุบ ๆ พอให้แตก 3 ช้อนโต๊ะ

ถั่วเพาะ เด็ดหางล้างให้สะอาดผึ่งให้สะเด็ดน้ำ

มันฝรั่งหรือมันเทศ ฝานบาง ๆ ทอดให้กรอบ

ไก่ย่อม ๆ 1 ตัว ล้างให้สะอาดเลาะและหั่นเนื้อไก่ชิ้นย่อม ๆ กระดูกต้มเป็นน้ำเชื้อ หน้าอกต้มไปกับน้ำเชื้อ เมื่อสุกแล้วตักขึ้นฉีกให้เป็นฝอย หักอบเชยผสมลงในน้ำเชื้อสักเล็กน้อย

หัวหอม 5 หัว กะเทียม 7 กลีบ ลูกผักชี 1 ช้อนชา ขมิ้นแขก นิดหน่อย โขลกรวมกันทั้งหมด ผสมเกลือเล็กน้อย โขลกละเอียดแล้วเคล้าเข้ากับไก่ แล้วผสมลงในน้ำเชื้อที่กรองแล้ว ผสมน้ำปลาดีพอมีรสเค็ม

น้ำปรุงรส พริกขี้หนู 5 – 6 เม็ด เด็ดก้าน บุบพอแตก กะเทียมเล็ก 3 หัว ปอกแล้วโขลกกับเกลือป่น โขลกหยาบ ๆ ปรุงด้วยมะนาว น้ำตาลทราย ชิมดูให้มีรสเปรี้ยวเค็มหวาน ต้องจัดทั้ง 3 รส ถ้าไม่ชอบหวานก็มีแต่รสเปรี้ยว ต้องให้จัด จัดถั่วงอกลงถ้วย ตักวุ้นเส้นลงพอสมควร ตักน้ำเชื้อราดโรยผักชี หัวหอมเจียว ถั่วลิสง เต้าหู้ หัวผักกาดเค็มหยอดน้ำปรุง โรยหน้าอกไก่

โห๊ตสมองโค

ตำรับ แม่ครัวหัวป่าก์

เครื่องปรุง – วิธีปรุง

สมองโค 1 สมอง ลอกเยื่อออกให้หมด ล้างแล้วต้มให้สุก สับให้ละเอียด

ลูกจันทน์เทศ ฝานบาง ๆ บ่นให้ละเอียด พริกไทย 15 เม็ด เกลือ 1 ช้อนชา ทุกอย่างบ่นให้ละเอียด เคล้าเข้ากับสมองโค ต้นขึ้นฉ่าย 1 ต้นล้างให้สะอาด แล้วหั่นให้ละเอียด เคล้าเข้าด้วยกัน

ขนมปังปอนด์ ฝานเป็นแผ่น ๆ ขนาดพองามตัดริมแข็งๆ ออก หั่นรูปต่าง ๆ ตามชอบ พอกหน้าด้วยเครื่องที่ปรุงไว้ วางใบขึ้นฉ่ายข้างบน 1 ช่อ คือ 3 ใบติดกัน ชุบไข่แล้วทอดจนเหลืองจัดลงจน รับประทานกับซ๊อสหรือผักดอง

ก๋วยเตี๋ยวมลายู

ตำรับ แม่ครัวหัวป่าก์

เครื่องปรุง – วิธีปรุง

เนื้อวัวทั้งเอ็น และมันกรอก หั่นชิ้นพอคำล้างให้สะอาด ต้มกับน้ำเชื้อ อบเชย 1 ท่อน ลูกกระวานทั้งเปลือก 5 ลูก ใบ

กระวาน 2 – 3 ใบ กานพลู 5 ดอก เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ ต้มพอมีกลิ่นหอมแล้วช้อนขึ้น ด้วยตะแกรงลวด เก็บเครื่องเหล่านี้ขึ้นให้หมดเหลือไว้แต่เนื้อวัว เคี่ยวให้เปื่อยมาก ๆ จึงจะดี

ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ ตัดท่อนสั้น ๆ ลวกน้ำร้อน แล้วล้างด้วยน้ำเย็นให้หมดกลิ่นน้ำมันถั่ว

น้ำปรุงรส พริกสดแดง แกะเม็ดออกให้หมดโขลกให้ละเอียดกับเกลือ น้ำตาลทราย ผสมกับน้ำส้มปรุงให้จัดหน่อย

ถั่วงอก เด็ดหางออกให้หมดล้างให้สะอาด ใบผักกาดหอมขึ้นฉ่ายตัดเป็นท่อน ๆ ล้างให้สะอาด จัดถั่วงอกลงก้นชามแล้วผสมทุก ๆ อย่างลง ตักน้ำปรุงรสหยอดโรยผักชี หัวหอมเจียวพริกไทย นิดหน่อย

ไก่ย่าง

วิธีปรุง

ไก่ 1 ตัว กะเทียม เกลือ น้ำกะทิ น้ำตาลทราย น้ำส้มมะขามเปียก พริกแดง ยี่หร่ารากผักชี ลูกผักชี หอมหัวเล็ก ผงชูรส

วิธีทำ

ไก่เอาเครื่องในออกแล้วล้างให้สะอาด ผ่าอก จะต้มหรือนึ่ง ในน้ำน้อย ๆ ก็ได้ กะเทียม เกลือ พริกแดง ยี่หร่า (คั่ว) รากผักชีหั่นละเอียด ลูกผักชี (คั่ว) รวมใส่ครกโขลกให้ละเอียด แล้วเอาเครื่องที่โขลกนี้ทาตัวไก่ข้างหนึ่งก่อนย่างไฟอ่อน ๆ เอาหัวกะทิผสม ผงชูรส มะขามเปียกพรมขณะที่ย่าง พอเครื่องปรุงแห้งแล้ว จึงค่อยกลับไก่อีกข้างหนึ่ง แล้วเอาเครื่องปรุงทาให้ทั่ว และย่างต่อไป คอยพรมกะทิบ่อย ๆ ครั้งจนไก่เหลืองสุก ระอุดีแล้วเป็นอันใช้ได้ นำมาสับชิ้นใหญ่ ๆ จัดลงจานเปล รับประทานร้อน ๆ

ผัดเป็ดสุลต่าน

ตำรับ แม่ครัวหัวป่าก์

เครื่องปรุง – วิธีปรุง

เป็ดสด 1 ตัว เลือกกำลังรับประทานอย่าให้เป็นเป็ดอ่อนใช้ไม่ได้ ถอนขนอ่อนให้หมด ล้างให้สะอาดเลาะเอาแต่เนื้อหั่นชิ้นใหญ่ ๆ

ขิง 5 แว่น กะเทียม 9 กลีบ เกลือเล็กน้อยโขลกให้ละเอียดเคล้าเข้ากับเป็ดหมักไว้สัก 15 นาที

มะพร้าว ½ ก.ก. คั้นจนหมดมัน ลงหม้อหรือกะทะเคี่ยวไปกับเป็ดจนเปื่อย

ลูกผักชี คั่ว 1 ช้อนโต๊ะ ป่นให้ละเอียด

หัวหอม 3 หัว กะเทียม 5 กลีบ โขลกไปกับลูกผักชี ผสมขมิ้นผง ¼ ช้อนชา เมื่อโขลกละเอียดแล้ว ช้อนหัวกะทิที่แตกมันไว้แล้ว ผัดให้เข้ากัน เป็ดเปื่อยแล้วผสมน้ำปลาดีเล็กน้อย ชิมดู พอมีรสเหมาะตักลงจานโรยหัวหอมเจียว และผักชี

ทอดมันเนื้อสับ

ตำรับ แม่ครัวหัวป่าก์

เครื่องปรุง – วิธีปรุง

เนื้อวัว ¼ ก.ก. เลือกเนื้อดี ๆ ที่เป็นก้อน ๆ หนา ๆ ล้างให้สะอาดแล้วสับหรือบดให้ละเอียด

มันฝรั่ง 5 หัว หัวย่อม ๆ ต้มให้สุกแล้วหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ผสมกับเนื้อสับ

พริกไทย 15 เม็ด ลูกจันทร์เทศฝานบาง ๆ 3 แว่น เกลือ ½ ช้อนชา ป่นให้ละเอียด เคล้าเข้ากับเนื้อที่สับไว้เมื่อเคล้าให้เข้ากันแล้ว ปิ้งไฟชิมดูก่อน ถ้าอ่อนเค็มเติมเกลือป่นเล็กน้อย หรือจะใช้ซีอิ๊วขาวก็ได้

ต้นขึ้นฉ่าย 3 ต้น ล้างแล้วหั่นละเอียดผสมเคล้าไปด้วย แล้วปั้นเป็นรูปไข่ เคล้ากับไข่ แล้วโรยแป้งสาลี ทอดให้เหลือง ใช้ไฟแรง ๆ ทอดข้างนอกเหลืองข้างในสีชมพูรับประทานกับน้ำซ๊อสและขนมปังทอด

ขนมไส้ไก่

สมาคมสตรีไทยมุสลิม

วิธีทำเชื้อ

แป้งสาลี 1 ถ้วยตวง น้ำ ½ ถ้วย ข้าวหมาก 2 ห่อ

วิธีทำ

ข้าวหมากคั้นเอาแต่น้ำ น้ำเปล่าประมาณ ¼ ถ้วยตวง นวดรวมกับแป้ง ใส่โถหมักไว้ 3 คืน

วิธีทำไส้ไก่

แป้งสาลี 1 ก.ก. นวดกับน้ำ อย่าให้เหลวใส่ไข่ไก่ 2 ฟอง (ใช้แต่ไข่ขาว) แล้วเอาน้ำข้าวหมากอีก 2 ห่อ มานวดผสมกับเชื้อที่ทำไว้ในโถ คะเนอย่าให้ค่นหรือเหลวนัก หมักไว้ประมาณ 6 ชั่วโมง แล้วนำไปทอดกับน้ำมันพืช

ทำกรวยใบตอง 2 – 3 ชั้น ตัดปลายให้โตขนาดไส้ไก่ หรือจะใช้กะลาที่มีรูขนาดไส้ไก่ก็ได้ เอาแป้งใส่ ทอดโรยเป็นวงกลมรูไส้ไก่ขด

วิธีทำน้ำตาล

น้ำตาลประมาณ 1 ก.ก. น้ำ 1½ ถ้วย เคี่ยวให้เดือด พอได้ที่แล้วกรอง ใส่สีเหลืองและน้ำดอกไม้เทศ นำขนมที่ทอดแล้วมาแช่ในน้ำตาลที่ค่อนข้างร้อน

อินทผลัมน้ำกะทิ

ตำรับแม่ครัวหัวป่าก์

เครื่องปรุง – วิธีปรุง

อินทผลัม 20 ผล ลอกเปลือกออกให้ฉีกเป็นชิ้น ๆ จัดลงชามแก้วอย่างมีฝา

มะพร้าวขาว ขูดคั้นข้น ๆ กรองแล้วโรยเกลือป่น พอมีรสเค็ม น้อย ๆ แล้วผสมลงในถ้วยอินทผลัม

ขนมเสน่ห์จันทน์

ตำรับแม่ครัวหัวป่าก์

แป้งสาลี 5 ช้อนโต๊ะ แล่งแล้วผสมลูกจันทน์ป่น ½ ช้อนชา มะพร้าว ⅓ ชั่ง คั้นให้หมดมันทิ้งไว้จนกะทิขึ้นหน้า ช้อนเอาแต่หัวกะทิ

น้ำตาลทราย 4 ช้อนโต๊ะ ผสมกับหัวกะทิเคี่ยวไปจนเป็นยางมะตูม แล้วยกลงกวนข้างล่าง จนน้ำตาลข้นเอาแป้งที่แล่ง

แล้วลงไปกวนไป ผสมน้ำหญ้าฝรั่น พอเป็นสีนวลจันทน์ปั้นทั้งร้อน ๆ เป็นรูปลูกจันทน์ ทัดหูติดกิ่งจันทน์หรือจะกดพิมพ์ก็ได้

เต้าฮวยเย็น

ตำรับ คุณ พิศวง ไพฑูรย์

เครื่องปรุงเต้าฮวย

วุ้นญี่ปุ่นแช่น้ำแล้ว	1	ถ้วยตวง
นมสด	1 ½ – 2	ถ้วยตวง
นมข้น	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำ	6	ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	½	ถ้วยตวง
น้ำวานิลา	3 – 5	หยด

วิธีทำ

ใส่วุ้นและน้ำเปล่าลงในหม้อ เคี่ยวจนละลายเข้ากันดีแล้ว ใส่น้ำตาลทราย แล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง ใส่นมสด ยกลงจากเตาหยดน้ำวานิลา แล้วทิ้งไว้ให้เย็น นำไปเข้าตู้เย็นประมาณ 1 ชั่วโมง เวลารับประทานตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ

เครื่องปรุงหน้า

ลูกพลับแห้งล้างน้ำให้สะอาดหั่นบาง ๆ $\frac{1}{4}$ ถ้วย ลูกเกด $\frac{1}{2}$ ถ้วย หรือจะใช้ผลไม้อื่น ๆ เช่น ลำไย องุ่นสด ปอกเปลือกแคะเม็ดออก เงาะหั่นสี่เหลี่ยม รับประทานสด ๆ หรือจะเชื่อมก็ได้แล้วแต่จะชอบ ส่วนน้ำเชื่อม ดังนี้ น้ำตาล 1 $\frac{1}{2}$ ถ้วย น้ำ 3 ถ้วย เวลาจะรับประทานตักเต้าฮวยใส่ชาม โรยผลไม้ต่าง ๆ แล้วใส่น้ำเชื่อม และ น้ำแข็ง

บัวลอยบัวจริง

ตำรับ คุณจิบ บุนนาค

เครื่องปรุง – วิธีปรุง

เมล็ดบัวที่ต้มแล้ว 1 ถ้วยย่อม ๆ, ใช้ไม้กลมเล็ก ๆ แทงไส้ออกให้หมด แช่น้ำ แล้วนึ่งให้เปื่อย

แป้งถั่ว 1 ช้อนโต๊ะ นวดกับน้ำร้อน พรมน้ำเย็นพอปั้นได้ ปั้นแผ่บาง ๆ หุ้มเมล็ดบัวให้มิด

มะพร้าวราว 1 ถ้วยตวง บีบหัวกะทิไว้ต่างหากเหลือนอกนั้นคั้นให้หมด

น้ำตาลทรายเม็ดใหญ่ 3 ขีด เชื่อมด้วยน้ำดอกไม้สด 1 ขีด พอเดือดกรองด้วยผ้าขาวบาง ช้อนหัวกะทิที่คั้นไว้ผสมกับน้ำตาลเชื่อม ตั้งไฟให้เดือด ผสมแป้งที่ปั้นไว้ พอแป้งสุกยกลง ราดหัวกะทิที่คั้นไว้ รับประทานได้

ขนมอบเชย

เครื่องปรุง

เนย ½ ถ้วย นมสด 1 ถ้วย น้ำตาลทราย 1 ถ้วย แป้งสาลี 1½ ถ้วย ไข่ไก่ 2 ฟอง แป้งเชื้อ (ผงฟู) 2½ ช้อนชา อบเชย ½ ช้อนโต๊ะ เกลือป่น ¼ ช้อนชา

วิธีทำ

ร่อนแป้ง แป้งเชื้อ อบเชย และเกลือ ด้วยกัน 3 ครั้ง ไข่แดงและไข่ขาว แยกกันตีคนละที่ ตีเนยกับน้ำตาลทรายจนเหลวและออกสีขาวจึงใส่ไข่แดงที่ตีขึ้นแล้วลงในเนย และน้ำตาลนั้นแล้วใส่นม และแป้งคนให้เข้ากันดี จึงใส่ไข่ขาวที่ตีจนขึ้นแข็งในเครื่องที่ผสมไว้แล้วใส่พิมพ์ ผิงในเตาอบ พิมพ์สำหรับผิงควรทาน้ำมันเนยไว้ก่อน เพื่อให้ร่อน

ขนมกรอบหวาน มารีดา

ตำรับสมาคมสตรีไทยมุสลิม

เครื่องปรุง

แป้งสาลี	½	ก.ก.
ไข่ไก่	2	ฟอง
น้ำตาลปี๊บ	2	ถ้วย
น้ำ	1	ถ้วย
น้ำมันเนย		

วิธีทำ

ร่อนแป้งสาลี แล้วนวดกับไข่ไก่ ใส่น้ำ น้ำตาล นวดให้เข้ากัน ทากะทะด้วยเนย ตั้งไฟให้ร้อน ตักแป้งกรอก อย่าให้เต็มถึงขอบกะทะ กลับไปกลับมา จนแป้งสุก ม้วนแล้วตัดเป็นคำ ๆ รับประทานกับน้ำชา

พิมพ์ที่ไวศิลป์การพิมพ์ 802/5 ซอยร่วมมิตร ถนนจันทน์ ยานนาวา กรุงเทพฯ นายกิ่มตวุฒิ วิศิลยางกูร ผู้พิมพ์ผู้โฆษณา 2516 โทร 568634